Document général CCTP

Spécificités techniques par lots

Sommaire

• Spécificités techniques et dispositions générales

1.1. Règles d'hygiène et de conformité

- Décret n°91-409 du 26 avril 1991 modifié par le décret n° 99-409 du 26 mars 1999 fixant les prescriptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine *(JO du 04/05/91).*
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur *(JO du 16/05/95)*.
- Règlement du Conseil n°2200/96 du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes.
- Les candidats s'engagent à respecter les règles de la **méthode HACCP** (arrêté du 24 septembre 1997) et à garantir lorsque cela est nécessaire le respect de la chaîne du froid (produits surgelés à -18 ° C, produits BOF, charcuteries et viandes avec un maximum de 2°C).
- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine *(JO du 01/06/97).*
- Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments *(JO du 06/08/98)*.
- Décret n°99-242 du 26 mars 1999 relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments et modifiant le code de la santé publique.
- Règlement CE n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Directive 2004-41 CE abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement CE n°852-2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE n° 853-2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement CE n°854-2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement CE n°882-2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
- Règlement CE n°2073-2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

1.2. Qualités nutritionnelles – Ingrédients – Étiquetage et présentation

- Décret n° 84.1147 du 7 décembre 1984 (J.O. du 21 décembre 1984) relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.
- Le Code de la Consommation (articles n°R.112-1 à R.112-33), en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Guide n°D8-99 du GPEM/DA relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées *(Supplément n°4 de la brochure 5541-V de la collection « Marchés Publics » des Journaux officiels).*
- Arrêté Ministériel du 17.03.1992 (JO du 29.03.1992) relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non, et notamment à son titre III sur le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la mise en vente.
- Décret n°93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires *(JO du 29/09/93).*

- Arrêté du 3 décembre 1993 portant l'indication du décret n°93-1130 du 27.09.93 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires. *(JO du 26.12.93).*
- La directive 2000/13/CE du 20/03/2000 relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Décret du 20 juillet 2000 modifiant les dispositions réglementaires du code de la consommation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires.
- Le règlement CE n°1760/2000 du 17/07/2000 relatif au système d'identification et d'enregistrement des bovins, et à l'étiquetage de la viande bovine
- La directive 2002/67/CE du 18 juillet 2002 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires contenant de la quinine et celles contenant de la caféine.
- La directive 2003/89/CE du 10/11/2003 concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.
- Arrêté du 9 novembre 2004 modifiant l'arrêté du 3 décembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires.
- La directive 2006/142/CE du 22 décembre 2006 relative à la liste des ingrédients qui doivent être mentionnés en toutes circonstances sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
- La directive 2007/68/CE concernant certains ingrédients alimentaires.
- Recommandation n° B1-10/86 du GPEM/DA relative à la fourniture de viandes de boucherie, découpées et piécées au stade de la portion consommateur, présentées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.
- L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires :
  . La dénomination de la vente
  . La liste des ingrédients
  . La quantité nette ; La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
  . Les allergènes
  . La D.L.C. ou La D.L.U.O. suivant les catégories de denrées
  . Le nom ou la raison sociale, et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne)
  . Le lieu d'origine ou de provenance chaque fois qu'il peut y avoir confusion sur l'origine réelle ou la provenance du produit
  . Le mode d'emploi et les conditions particulières de conservation et d'utilisation
  . Le cas échéant, les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires notamment à base de denrées animales ou d'origine animale et la mention du titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons de + de 1,2% l'alcool.
  . L'indication du lot de fabrication

Ces mentions doivent figurer au moins en langue française.

Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont destinées à être livrées aux «collectivités», ces mentions peuvent, éventuellement, figurer sur les documents d'accompagnement, à l'exception de la dénomination de vente, de la date de consommation et de l'identification du responsable.

L'emploi de la langue française

- Loi n°94-665 du 4 août 1994 relative à l'emploi de la langue française *(JO du 05/08/94).*
- Décret n°95-240 du 3 mars 1995 relatif à l'emploi de la langue française *(JO du 05/03/95).*
- Circulaire du 19 mars 1996 concernant l'application de la loi n°94-6654 du 4 août 1994 relative à l'emploi de la langue française *(JO du 20/03/96).*

1.3. Le préemballage

- Arrêté du 4 décembre 1974 relatif à l'identification des préemballeurs *(JO du 08/12/74).*
- Décret n°78-166 du 31 janvier 1978 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains préemballages : identification des préemballeurs *(JO des 16/02/78 et 24/01/90).*
- Arrêté du 20 octobre 1978 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains préemballages : identification des préemballeurs *(JO des 22/11/78, 01/03/80, 29/08/90 et 01/04/93).*

- Décret n° 90-83 du 17 janvier 1990 modifiant le décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages.
- Circulaire du 20 août 1993 relative au contrôle métrologique des préemballages : identification des préemballeurs *(BOCCRF du 15/10/93).*
- Recommandation n° D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

1.4. Additifs

- Code de la consommation (articles n° R 112-1 à R 112-31) en ce qui concerne les additifs.
- Décret du 15 avril 1912 modifié, concernant les denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de la charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves, cf. art. 1 et 2 *(JO des 07/05/95 et 21/10/97).*
- Directive n° 89-107 CEE du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine.
- Décret n°89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine *(JO du 19/09/89) et* Arrêté Ministériel du 14.10.91 (JO du 10.12.91)
- Décret n° 97-298 du 27 mars 1997 relatif au code de la consommation (partie réglementaire).
- Décret arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine *(JO du 08/11/97).*

1.5. Arômes

- Code de la consommation (articles R 112-3 ; R 112-16 et annexe III), en ce qui concerne les arômes.
- Arrêté du 29 octobre 1969 relatif à l'emploi d'un renforçateur d'arômes dans les denrées alimentaires et les boissons.
- Arrêté du 7 décembre 1984 modifié, relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, cf. annexe III *(JO des 21/12/84 et 17/07/92).*
- Arrêté du 5 janvier 1989 relatif à l'emploi de certains produits dans les arômes naturels et de synthèse destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 2 octobre 1989 relatif à l'emploi de certains produits dans les arômes alimentaires et les huiles essentielles.
- Décret n° 91-366 du 11 avril 1991 modifié, relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires *(JO des 17/04/91 et 22/08/92).*
- Arrêté de 11 juillet 1991 relatif à l'établissement de critères généraux de qualité et de pureté pour les arômes alimentaires.
- Décret n° 92-814 du 17 août 1992 modifiant le décret 91-366 du 11 avril 1991 relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires.
- Décret n° 2001-1072 du 15 septembre 2001 portant application du code de la consommation en ce qui concerne l'étiquetage des denrées et des ingrédients alimentaires contenant des additifs et des arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.
- Décret n° 2006-65 du 17 janvier 2006 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les arômes de fumée utilisés dans les denrées alimentaires.

1.6. Matériaux, objets et emballage de contact

- Arrêté du 28 juin 1912 modifié relatif à la coloration, à la conservation et à l'emballage des denrées alimentaires et des boissons *(JO des 29/06/12 et 21/07/93).*
- Décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux *(JO des 15/02/73, 26/04/90, 10/07/92 et 19/01/94).*
- Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux *(JO du 10/07/92).*
- Directive 2002-72 CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

- Arrêté du 2 avril 2003 concernant l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans des matériaux et des objets mis ou destinés à être mis en contact des denrées alimentaires.
- Règlement CE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Décret n° 2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

1.7. Organismes Génétiquement Modifiés

- Réglementation européenne (1139/98, 49/2000 et 50/2000) relative à l'étiquetage des O.G.M. dans les denrées alimentaires.
- Code de l'environnement notamment le titre III du livre V
- Directive 2001/18 CE modifiée du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination d'Organismes génétiquement modifiés dans l'environnement.
- Règlement (CE) N° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- Règlement (CE) N° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des Organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et modifiant la directive 2001/18/CE.
- Décret n° 2004-1058 du 5 octobre 2004 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les organismes génétiquement modifiés et les denrées alimentaires ainsi que les aliments pour animaux produits à partir de tels organismes.
- Spécification technique n° E4-5 du 31 mars 2005 relative aux huiles végétales alimentaires – paragraphe 6.1.3.2 sur l'étiquetage concernant la présence O.G.M.
- Décret n° 2007-357 du 19 mars 2007 modifiant le décret n° 93-774 du 27 mars 1993 fixant la liste des techniques de modification génétique et les critères de classement des organismes génétiquement modifiés.
- Décret n°2007-358 du 19 mars 2007 relatif à la dissémination volontaire à toute autre fin que la mise sur le marché de produits composés en tout ou partie d'organismes génétiquement modifiés.
- Décret n° 2007-359 du 19 mars 2007 relatif à la procédure d'autorisation de mise sur le marché de produits non destinés à l'alimentation composés en tout ou partie d'organismes génétiquement modifiés.
- Arrêté du 19 mars 2007 relatif à la collecte d'informations sur la mise en culture de végétaux génétiquement modifiés.
- Arrêté du 19 mars 2007 relatif à la dissémination volontaire dans l'environnement et à la mise sur le marché de certains produits composés en tout ou partie d'organismes génétiquement modifiés.

2. Clauses générales

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable. La totalité des fiches-produits seront à fournir après attribution dans un dossier classé par ordre alphabétique est par lots.

Les fiches-produits devront donc obligatoirement préciser pour chaque produit :
- son origine
- sa valeur nutritionnelle
- sa composition (s'il y a lieu)
- la liste des allergènes qu'il contient (s'il y a lieu)
- la fréquence recommandée par le GEMRCN

Il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation, et des procédés de livraison. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Toutes les denrées devront donc répondre aux spécifications des textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

Le titulaire s'engage à ne fournir aucun produit ou denrée pouvant contenir des OGM.

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables en la matière et notamment des articles L. 221-1 à L. 225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public :

- spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA
- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation.
- Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, d'entreposage et de transport.

Les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :

- D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « A consommer de préférence avant le … » dans le cas d'une limite d'utilisation.
- Ou D.L.C. (Date Limite de Consommation) pour les produits frais et les produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur :

- Jour et mois pour les délais inférieurs à trois mois,
- Mois et année pour les délais compris entre trois mois et dix huit mois,
- Année pour les délais supérieurs à dix-huit mois.

Afin d'éviter les pertes, les produits doivent, au moment de la livraison, comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DLUO.

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires suivantes :

- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ;
- L'indication des conditions particulières de conservation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la communauté) ;
- Le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation ;
- La mention « conditionnement sous atmosphère protectrice » lorsque la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage ;
- L'identification du lot de fabrication
- La traçabilité doit être fournie sur demande de l'établissement.

• Lots « Les surgelés »

1. Dispositions d'ordre général « LES SURGELES »

Le titulaire s'engage à fournir pendant toute la durée du marché les produits, dans les marques et les conditionnements qu'il a indiqués dans son offre et pour lesquels il a été sélectionné.

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable.

Il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation, et des procédés de livraison. La réglementation applicable sera celle en vigueur au début du marché.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

Le fournisseur devra prendre toute mesure adaptée pour assurer la bonne traçabilité des produits fournis au titre du marché.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public :

- spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA
- Textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation
- Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, d'entreposage et de transport

Les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :

- D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « A consommer de préférence avant le … » dans le cas d'une limite d'utilisation.
- Ou D.L.C. (Date Limite de Consommation) pour les produits frais et les produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur :

- Jour et mois pour les délais inférieurs à trois mois,
- Mois et année pour les délais compris entre trois mois et dix huit mois,
- Année pour les délais supérieurs à dix-huit mois.
- Afin d'éviter les pertes, les produits doivent au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DLUO.

Emballages

Le conditionnement ou préemballage utilisé doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires. Les emballages dans lesquels les produits sont livrés doivent être remis complets au destinataire.

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport.

Les produits surgelés doivent, avant leur mise en commerce et jusqu'à la remise au consommateur, être renfermés dans des récipients ou emballages les enveloppant entièrement et assurant leur protection. Les emballages comporteront les indications suivantes : nature des denrées, conditionnement, provenance, poids, DLC…

Calibrage et grammage
Le calibre ou le poids de chaque unité de produit accepté à la livraison est celui indiqué lors de la commande ou à défaut de sa présence sur le marché local, le calibre ou le poids le plus voisin, inférieur de préférence après accord de l'établissement.

Etiquetage
Le conditionnement est l'opération qui réalise la protection par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit : par extension le conditionnement désigne cette enveloppe ou ce contenant.
L'emballage est l'opération au cours de laquelle les unités conditionnées sont placées dans un deuxième contenant clos : il constitue ainsi ce deuxième contenant.

Les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage :
a) Le qualificatif « surgelé » ou « congelé » en caractère très apparent accompagnant la dénomination de vente ;
b) Liste des ingrédients (y compris les additifs éventuels), par ordre décroissant d'importance dans la recette ;
c) Quantité nette (masse nette et/ou masse nette égouttée) ;
d) Date de surgélation du produit ;
e) La mention « ne pas recongeler après décongélation » ;
f) Identification du lot de fabrication ;
g) Date limite d'utilisation optimale (la D.L.U.O)
h) L'indication de la D.L.C. sera inscrite en particulier pour les viandes hachées ;
i) Mode de décongélation, durée et température de conservation au froid positif ;
j) Reproduction de la marque sanitaire de l'atelier de découpe ;
k) Température et conditions particulières de conservation ;
l) Nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur ou du distributeur ;
m) Lieu d'origine ou de provenance ;
n) Mode d'emploi (facultatif) ;
o) Nombre et format des conditionnements contenus (facultatif) ;
p) Nombre de pièces par carton pour les produits individuels
q) les allergènes présents

Dans tous les cas, les estampilles et marques de salubrité comprennent soit :
- Un étiquetage adhésif sur l'enveloppe de conditionnement
- La reproduction de l'estampille sur l'enveloppe de conditionnement ou sur l'étiquette commerciale

Clauses de qualité gustative
Les fournisseurs devront signaler les produits qu'ils proposent pour lesquels existent des signes de qualité (Label Rouge, AB, Certificat de Conformité). Les fournisseurs devront présenter les mesures prises par eux, leurs fabricants ou producteurs pour préserver l'environnement, contribuer au développement durable en soutenant des méthodes d'agriculture et des systèmes agricoles durables et le commerce équitable. Pour chaque produits concernés livrés, le fournisseur produira un document écrit définissant et prouvant le dit signe de qualité.

Organismes génétiquement modifiés
Il est demandé aux fournisseurs de garantir ses marchandises exemptes de produits issus d'O.G.M.
Pour cela, il devra fournir les fiches techniques des produits proposés et une attestation. De plus, l'établissement se réserve le droit de faire effectuer des analyses inopinées, durant la durée du marché, sur les produits afin de vérifier la non-utilisation d'O.G.M. Ces contrôles seront à la charge du fournisseur s'ils se révèlent positifs.

Transport des produits surgelés - Conditionnement
Les produits seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la livraison aux cuisines, à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du

froid. Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.
Les produits surgelés doivent être transportés dans des véhicules, récipients ou emballages à l'intérieur desquels est maintenue une température égale ou inférieure à –20°C en conformité à la réglementation en vigueur.
Les emballages doivent être d'une qualité telle que la denrée soit, jusqu'au moment de la livraison, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et la déshydratation.

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de denrées surgelées sont expressément respectées :
- le transport s'effectue dans des véhicules spécialement aménagés, réfrigérés conformes à l'arrêté du 20 juillet 1998 ;
- la température à coeur, au moment de la livraison sera conforme aux prescriptions de l'arrêté du 20 juillet 1998 ;
- le contrôle de la température des caissons doit être facilement vérifiable en consultant le thermomètre placé de façon apparente. Il est exigé que les engins soient équipés d'enregistreur de température ;
- le matériel utilisé est entretenu constamment en état de propreté rigoureuse ;
- le personnel préposé au transport observe les règles de la plus stricte propreté : tenue et mains propres, interdiction de fumer.
- La directive 92-1 du 13 janvier 1992 relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine prescrit que les moyens de transport et les locaux d'entreposage doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température. Les enregistrements obtenus sont datés et conservés au moins un an et mis à la disposition des agents chargés du contrôle.

Le contrôle du transport :
L'agrément est signalé en lettres rouges figurant à l'avant du véhicule avec la date limite de validité de l'agrément technique. Les surgelés doivent obligatoirement être livrés dans des véhicules agréés. Ces véhicules doivent être équipés de dispositifs de production ou de stockage de froid pour permettre le maintien de la température au niveau requis. Par ailleurs, il existe un agrément sanitaire attesté par un document d'accompagnement et qui peut être vérifié à la demande des professionnels.

Conditions d'exécution
Les produits surgelés devront être frais, sains, entiers, propres et triés. Ils devront être de coloration caractéristique de la variété et être exempts de saveurs et odeurs étrangères, de matières animales, végétales (tiges, feuilles), minérales (terre, sable).

GENERALITES
Les produits alimentaires surgelés doivent être conformes au Décret n°2006-372 du 28 mars 2006 modifiant le décret n 64-949 du 9 septembre 1964, modifié relatif aux produits surgelés qui prescrivent notamment que les produits doivent :
➲ Se trouver au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.
➲ Répondre au même moment aux caractéristiques prévues par les textes spéciaux en vigueur en matière de répression des fraudes et pour les viandes, abats et produits d'origine animale en matière de salubrité.
➲ Avoir fait l'objet, en vue de leur stabilisation d'un contrôle pour l'obtention à cœur d'une température égale ou inférieure à **- 20°C** appliqué le plus tôt possible après la capture, l'abattage ou la préparation. L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de température de cristallisation maximum.
➲ Etre maintenus depuis leur surgélation jusqu'au moment de la vente au consommateur à une température égale ou inférieure à **- 20°C** sans aucune coupure de la chaîne du froid.
➲ Etre exempts de germes pathogènes et satisfaire aux conditions bactériologiques édictées par les textes officiels ci-dessus.

Le fournisseur est soumis au respect des dispositions réglementaires de l'arrêté du 26 juin 1974 modifié relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.
L'arrêté du 19 mars 1998 relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Principaux règlements et directives communautaires applicables :
- Règlement (CE) n° 202/2008 de la commission du 4 mars 2008 modifiant le règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 relatif aux principes généraux et prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Directive 2006/107/ce du conseil du 20 novembre 2006 portant adaptation de la directive 89/108/CEE relative aux aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine et de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires ainsi qu'à la publicité faite à leur égard.
- Règlement (CE) n° 37/2005 de la commission du 12 janvier 2005 et la Directive n° 92-1 du 13 janvier 1992 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- Directive n° 92-2 du 13 janvier 1992 portant fixation des modalités relatives au prélèvement d'échantillons et de la méthode d'analyse communautaire pour le contrôle des températures des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

2. Les spécificités

2.1. Spécificités « VIANDES SURGELEES »

1) Dispositions générales

La réglementation concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations de G.P.E.M./D.A. (« viande et charcuterie »).

Les fournitures devront, lors de la livraison, être accompagnées de tout élément permettant d'en assurer la traçabilité, conformément à la législation en vigueur.

L'étiquetage des produits surgelés doit comporter les indications suivantes :
- Le nom du produit et sa présentation (ex : filet)
- L'indication de provenance française ou étrangère
- Le qualificatif « surgelés » complétant la dénomination de vente
- Un mode d'emploi précisant notamment le mode de décongélation, les précautions à prendre pour la préparation culinaire du produit et sa conservation dans l'établissement
- Le numéro de lot
- La date de conditionnement et la date limite d'utilisation optimale
- Le poids net total

Pour les produits à base de farce : La viande de bœuf contenue dans la farce devra être 100 % muscle à l'exclusion de tous abats.

Les découpes et préparations proviendront exclusivement d'abattoirs et d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services officiels de contrôle. Sur les étiquettes apparaîtra : le pays d'origine, d'élevage et d'abattage.

Pour les steaks hachés et viande de bœuf hachée :
- Portions individuelles de 120 g pour les steaks hachés

- Pour la viande hachée, viande de bœuf conditionnée en unité de 1 kg

La fourniture est exclusivement composée de viande de gros bovins, préparée, conditionnée, emballée, surgelée dans les conditions fixées par la réglementation. Viande 100 % bœuf (sans sel ajouté). En aucun cas le pourcentage de déchets (nerfs, tendons…) ne pourra dépasser 10%.

Caractéristiques microbiologiques
Les viandes hachées et les préparations de viandes hachées doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par l'arrêté du 29 février 1996.

La viande de bœuf sera sans ajout de sel (appellation 100% bœuf).

Qualité du produit :
La viande doit provenir d'abattoirs agréés C.E.E. ou agréés du pays d'origine, selon la législation en vigueur dans le pays. Les produits surgelés boucherie devront provenir de carcasses de bovins adultes, d'un poids minimum de 280 kg. Les steaks hachés surgelés destinés à la fourniture devront être préparés, conditionnés et livrés :
- Conformément aux dispositions du Décret 99-260 du 2.04.1999 relatif à la consommation des viandes hachées et préparations de viandes.
- Préparés avec des viandes de bœuf convenablement parées et sans assaisonnement ni additif.
- Conditionnés dans des emballages appropriée et conforme à la réglementation relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Le taux de matières grasses sera de **15% maximum**.

Dispositions particulières :
Il devra figurer sur les emballages la date de congélation ainsi que le numéro de l'atelier de découpe ou le numéro d'abattage.

Une fiche technique de chaque produit retenu lors du marché devra être obligatoirement fournie et seul ce produit devra être utilisé pour la durée du marché.

Etiquetage :
L'étiquette doit faire apparaître les mentions suivantes :
- Le nom du produit
- Le pays de naissance
- Le pays d'élevage
- Le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir
- Un numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal ou les animaux. Ce numéro peut être le numéro d'identification de l'animal ou du groupe d'animaux dont provient la viande, ce qui correspond au numéro de lot ou de traçabilité
- Le pays de transformation (pour les produits transformés)
- Le pays de découpe et le numéro d'agrément C.E.E. au I.S.O. 9002 de l'atelier de découpe

<u>1) Viande de bœuf surgelée</u>
- Animaux âgés de moins de 30 mois.
- Garantie fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)
- Steak haché - 15% matière grasse

Parage : taux de graisse visuel inférieur à 15%.
Poids unitaire : 120 gr.

<u>2) Viande de veau surgelée</u>
- Animaux âgés de moins de 8 mois.
- Fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)

- Paupiettes de veau : morceaux individuels de 140 gr sans porc et sans ficelle.
- Petit brin de veau : taux de viande égal ou supérieur à 70%

3) Dinde surgelée
Surgelé I.Q.F.
Les produits congelés de dinde devront provenir de volailles classe A.
Ces denrées seront congelées à sec et ne devront pas présenter de signe de déshydratation intense (brûlure à froid).
Les volailles devront provenir d'un abattoir communautaire agréé.
Brochettes aux épices et nature : portions de 120 à 140 gr.
Ce produit est issu de filières d'approvisionnement qui limitent l'utilisation d'antibiotiques à titre préventif.
Tous ces produits devront comporter l'étiquetage leur correspondant.

2.2. Spécificités « PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE SURGELES »

La réglementation concernant les produits surgelés devra être respectée, tout comme les recommandations de G.P.E.M./D.A. (« Poisson congelé ou surgelé »).

Les poissons et filets de poissons destinés à la congélation ou à la surgélation doivent présenter un degré de fraîcheur au moins égal à celui qui est normalement exigé pour l'expédition en frais.

Découpes, filets et portions de poissons surgelés
Les découpes, filets et portions de poissons surgelés sont :
- natures, crus ou cuits, sans peau (sauf spécification particulière) et sans arête,
- surgelés individuellement (« individually quick frozen ») pour les calibrés,
- séparables facilement (« interleaved » ou « layer pack ») pour les non calibrés,
- sans additifs (E 450, E 451, E 452)

Tous les produits de la mer ou d'eau douce devront provenir de zone de pêche FAO ou d'élevage identifiés est être au moins équivalent aux qualités d'un label MSC (Marine Stewardship Council pêche durable).
Dans le cas de proposition de poissons d'élevage, le candidat précisera si un cahier des charges est prévu avec l'éleveur. L'alimentation des poissons sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l'utilisation d'hormone de croissance et de farine animale terrestre.
En raison de l'impact sur la texture du poisson, le candidat indiquera le mode de surgélation. Les poissons seront surgelés en mer et ne devront pas subir de double congélation.

Les portions filets I.Q.F. seront de forme naturelle, sans arêtes avec une chair de poisson respectée et parfaitement calibrée.

Les produits préparés à base de poisson (paupiette, poisson avec nappage…) seront de qualité sans arêtes. Le pourcentage minimum de poisson sur la totalité des ingrédients mise en œuvre sera précisé sur les fiches techniques, ainsi que la valeur nutritionnelle présentant le meilleur rapport protéines/lipides (P/L).

L'étiquetage des produits à base de poisson mentionnera notamment l'estampille sanitaire du mareyeur, le nom du fournisseur, le mode d'élevage.

La proposition de produits à base de portions moulées ou de chair hachée moulée est proscrite. Les découpes, filets et portions de poissons surgelés proposés sont majoritairement issues de filières d'approvisionnements responsables et/ou contrôlées notamment en ce qui concerne :
- le suivi de l'état des stocks,
- l'impact de la pêche sur l'écosystème,
- la mise en place d'un système de gestion des pêches adéquat.

Le fournisseur devra préciser quelle démarche il a engagé en faveur de la pêche et de l’aquaculture responsables.

Les poissons et filets de poissons ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlures par le froid).

L’information figure dans les fiches techniques ou les documents d’accompagnement de la livraison.

Portions de filets de poissons élaborées surgelés
Les filets, les portions de poissons seront garantie sans arête. Les filets de poissons seront compacts. Le poisson nature sera donc composé à 100% de chair de poisson. Ils ne nécessitent qu’une remise en température avant consommation. Les portions de filets panés cuits à cœur et/ou pré frits contiennent au minimum 80 % de poisson et ont un rapport protéines sur lipides supérieur à 2.

La norme AFNOR sera exigée.

La proposition de produits à base de portions moulées ou de chair hachée moulée est proscrite.

Poissons, mollusques et crustacés surgelés
Les poissons, mollusques et crustacés sont issus de filières d’approvisionnement qui limitent l’utilisation d’antibiotiques à titre préventif. Ils sont garantis sans additifs E 450, E 451 et E 452.

2.3. Spécificités « LEGUMES SURGELES / AROMATIQUES SURGELES »

La provenance du produit devra être clairement indiquée. Les livraisons s’effectueront en emballages jetables conformes à la réglementation.

Les légumes soumis à la surgélation doivent être frais, sains, entiers, propres, triés, éventuellement être épluchés, lavés. Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception) et peuvent être précuits ou cuits.

Les légumes seront vendus au sachet.

Les légumes surgelés doivent être de coloration caractéristique de la variété, exempts de saveur et odeurs étrangères, matières étrangères animales, végétales (tige, feuille), minérales (terre, sable), dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie.

Les caractéristiques propres à chaque légume ou fruit sont définies dans l’arrêté du 27 septembre 1983.

LEGUMES SURGELES FRITES BI TEMPERATURE GARNITURES POMMES DE TERRE

- Printanière de légumes : 20 % Pomme de Terre maxi et 80 % autres légumes (4 variétés mini).

Pour les produits qui ne comportent pas de dénomination de vente fixée par la réglementation ou les usages commerciaux (poêlées, oignons, poireaux coupes, ratatouille) joindre obligatoirement une fiche technique descriptive très précise de la nature, la composition, les caractéristiques et les critères analytiques de chacun de ces produits. Les légumes surgelés devront être conformes aux prescriptions réglementaires actuellement en vigueur et plus particulièrement aux points suivants :

***Règles d'Hygiène**:*
Décret N°91.409.du 26.04.91 modifié fixant les pres criptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine. (J.O du 04.05.91, du 19.01.99 et 28.03.99.) -
Arrêté du 28 05.1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (J.O du 01.06.97 et 10.08.99).

Critères microbiologiques:
Décision GPEM/DA N°F 4.78 concernant les fruits et légumes surgelés et garnitures de pommes de terre surgelées.

Normes de commercialisation:
- Décision GPEM/DA N°F 4.78 et Annexes
- SPEC. TECHN CCM/DA n°F 7.94du GPEMDA (CCM du 13. 10.94.) relative aux pommes de terre
Pré-frites fraîches.

Etiquetage et présentation:
- Les articles n°R112.1 à R112.33 du code de la con sommation, en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Décret N°95.240 du 3.03.1995 relatif à l'emploi d e la langue française.
- Arrêté du 7.12.1984 modifié, relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication, de la quantité et relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- directive 2003/89CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires
- directive 2000/13/CE du 20.03.2000 relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.
- Arrêté du 20.07.98 réglementant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 06.08.98).

***Conditions de transport*:**
- Décret du 26.04.1991 relatif aux denrées végétales ou d'origine végétale
- Arrêté du 20.07.98 réglementant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 06.08.98).

Pommes de terre pré-frites
Pommes de terre coupées en morceaux de forme oblongue dont n'importe quelle section présente des côtés pratiquement parallèles :
* Frites surgelées : ou pommes frites surgelées : section transversale dans sa plus grande dimension comprise entre 7 et 12 mm (frites bi-température) ;
* Pommes de terre entières obtenues à partir de tubercules entiers de calibre inférieur à 35mm : pommes parisiennes ou pommes sautées entières surgelées.
* Pommes de terre en rondelles d'une épaisseur de 4 mm minimum à 10 mm maximum : pommes sautées en rondelles surgelées

Le qualificatif « pré-frite » doit, dans tous les cas, accompagner la dénomination du produit.
La proportion de matière grasse végétale du bain de friture et sa composition doivent figurer dans la liste des ingrédients.
Ces produits de type « frites » devront pouvoir être conservés à une température comprise entre 0°C et 3° C pendant 24 h.

2.5. Spécificités « PRODUITS ELABORES SURGELES (PLATS CUISINES, PATISSERIES) »

Les fournitures respecteront les dispositions réglementaires, notamment pour les points suivants :

Règles d'Hygiène*:*
- Décret N°91.409 du 26.04.1991 modifié fixant les prescriptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine.(J.O. du 04.05.91, 19.01.99, et 28.03.99.)
- Arrêté du 13.03.92 modifié, relatif au contrôle microbiologique des produits végétaux ou d'origine végétale.(JO des 07.04.92 et01.03.97)
- Arrêté du 28.05.97 modifié relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JO DES 01.06.97 ET 10.08.99)

- Guide de bonnes pratiques hygiéniques en pâtisserie (Edition janvier 1998)
Arrêté du 08.06.2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Critères microbiologiques :
- Arrêté du 21.12.1979 modifié, relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales et d'origine animale (J.O du 19.01.80, 29.09.84, 23.03.85, 08.07.88, 20.04.89, 01.04.93, et 23.03.96, 24.03.98 et 01.02.01).
- Arrêté du 13.03.92 modifié, relatif au contrôle microbiologique des produits végétaux ou d'origine végétale. (JO des 07.04.92 et 01.03.97)

Normes techniques :
- Décret n°64.949 du 9.09.64 modifié, en ce qui concerne les produits surgelés (JO des 13.09.64, 21.12.84, 08.12.91 et 07.11.97).
- Arrêté du 19.03.98 relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine (JO du 19.05.98).

Etiquetage :
- Le code de la consommation (articles n°R112.1 à R 112.33), en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires. Recommandation N° D.6.87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.(BOCCRF du 16.12.87).
- directive 2003/89CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires
- directive 2000/13/CE du 20.03.2000 relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.

Transport et entreposage :
- Décret n°64.949 du 09.09.64 modifié, en ce qui concerne les produits surgelés - cf art 1er et 2.1. (JO des 13.09.64, 21.12.84,08.12.91 et 07.11.97).
- Arrêté du 20.07.1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (J.O du 06.08.98)
- Arrêté du 03.04.96 modifié, fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale. Cf. annexe 1. (JO des 19.04.96 et 17.05.98).

Beignets : Poids 70/80gr **-** Pâte 75 à 80 % **-** garniture 20 à 25 %,

Eclairs : Poids 45/55gr **-** Pâte à choux et crème pâtissière, parfums café et chocolat vendus à l'unité de conditionnement.

Tartes prédécoupées obligatoirement : garniture Pommes, Normandes, Poires frangipane et gâteau basque vendues à la pièce.

Plats cuisinés surgelés
Lasagne à la Bolognaise (minimum 30 % viande sur la garniture « sauce bolognaise »)
Tomates farcies sans porc (minimum 30 % de viande)
Paupiette de veau ou de volaille sans porc (minimum 85 % de viande)

Pour chaque produit le fournisseur indiquera la date de fabrication et la date limite de consommation. Il s'engagera à préciser le nombre de pièces contenues dans chaque colis. Les emballages porteront les mentions obligatoires.

Pour les produits qui ne comportent pas de dénomination de vente fixée par la réglementation ou les usages commerciaux, joindre obligatoirement une **fiche technique descriptive** très précise de la nature, la composition les caractéristiques et les critères analytiques de chacun des produits.

2.6. Spécificités « FEUILLETES SURGELES »

Les feuilletés et autres entrées surgelés devront respecter les prescriptions réglementaires et plus particulièrement les points suivants :

***Règles d'Hygiène** :*
- Décret n°64.949 du 09.09.1964 modifié concernant les produits surgelés
- Arrêté du 28.05.97 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine. (J.O. du 01.06.97)
- Guide GPEM/DA N°B2 16.93 relatif aux plats cuisin és conservés par le froid
Arrêté du 08.06.2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Etiquetage et présentation :
- Articles R112.1 à R112.33 du code de la consommation.
- Décret N°95.240 du 3.03.1995 relatif à l'emploi d e la langue française
- Arrêté du 7.12.1984, relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication, de la quantité et relatif aux modalités 'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- directive 2003/89CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires
- directive 2000/13/CE du 20.03.2000 relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.

Conditions de transport :
Arrêté du 20.07.98 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (J.O du 06.08.98).

Entreposage
- Décret N°64.949 du 09.09.64 concernant les denrée s surgelées
- L'Arrêté du 03.04.96 fixant la température d'entreposage des denrées.

Normes de présentation :
Les entrées et feuilletés surgelés devront être conformes aux normes ci-après:

Friands viande:
Pâte feuilletée 70 %, farce (sans porc) 30 %

Friands fromage:
Pâte feuilletée 70 %, farce fromage 30 %

Pour chaque produit le fournisseur indiquera la date de congélation et la date limite de consommation. Il s'engagera à préciser le nombre de pièces contenues dans chaque colis. Les emballages porteront les mentions obligatoires.
Pour les produits qui ne comportent pas de dénomination de vente fixée par la réglementation ou les usages commerciaux, joindre obligatoirement une fiche technique descriptive très précise de la nature, la composition les caractéristiques et les critères analytiques de chacun des produits

2.7. Spécificités « DESSERTS GLACES »

Les fiches techniques des crèmes glacées, glaces et sorbets comprendront la liste des ingrédients, l'analyse nutritionnelle et le taux de foisonnement.
Les fournitures respecteront les dispositions réglementaires, notamment pour les points suivants :

***Règles d'Hygiène** :*
- Arrêté du 13.09.1967 relatif aux prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication, d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et crèmes glacées; (JO DU 17.10.67)
- Arrêté du 13.09.1967 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées.
- Arrêté du 21.12.1979 modifié, relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales et d'origine animales (JO des 19.01.80, 29.09.84, 23.03.85, 08.07.88, 20.04.89, 01.04.93, 23.03.96, 19.07.96, 24.03.98 et 01.02.01)

- Arrêté du 28.06.1994 modifié, relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité. (JO des 31.07.94 et 29.06.95)
- Arrêté du 03.04.1996 modifié, fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale (JO des 19.04.96 et 17.05.98)
- Arrêté du 20.07.1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. (JO DU 06.08.98) Code des pratiques loyales concernant les glaces alimentaires. (Document approuvé le 24.08.2000)

Critères microbiologiques :
Arrêté du 13.09.1967 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées.

Normes Techniques :
- Décret N° 49-438 du 29.03.1949 modifié concernant le commerce des glaces et crèmes glacées (JO des 30.03.49, 30.04.49, 21.12.84 et 19.09.89)
- Arrêté du 21.03.1985 concernant les volumes nets des glaces de consommation en préemballages (JO du 05.04.85)

Etiquetage et présentation :
- Articles R112.1 à R112.33 du code de la consommation
- Décret N°95.240 du 3.03.1995 relatif à l'emploi de la langue française
- Arrêté du 7.12.1984 relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication, de la quantité, et relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage
- le guide n°D.99 du GPEM/DA relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et adopté par la section technique de la commission centrale des Marchés (C.C.M.) en date du 08.02.99.
- directive 2003/89CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires
- directive 2000/13/CE du 20.03.2000 relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.

Conditions de transport :
- Arrêté du 20.07.1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (J.O. du 06.08.98).

Entreposage
- Décret N°64.949 du 09.09.64 concernant les denrées surgelées
- L'Arrêté du 03.04.96 fixant la température d'entreposage des denrées.

Normes de présentation :
Bâtonnets enrobés de chocolat 80 – 100 ml :
Choix minimum: Vanille, chocolat, fraise,
Cônes glacés 90 – 120 ml maxi :
3 parfums au choix minimum
Petits pots : 100 ml environ

• Lot « Viande fraîche et Charcuterie »

Pour cette partie, voir le classement des gros bovins sur
http://www.office-elevage.fr/publications/classement/bovins.pdf

1. Réglementation

Le soumissionnaire est tenu de se conformer aux prescriptions prévues par le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et à la réglementation en vigueur, à savoir notamment :

- La fourniture de viande de boucherie devra répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché. Elle doit être en tout point conforme à la réglementation en vigueur les concernant et prévue dans les différents textes (code de la consommation, règlement européen, directives européennes, loi françaises, codes des usagers, normes AFNOR).
- Conformément aux exigences des règlements CEE1139 98 et 502000, les produits faisant état de la présence d'OGM dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés.
- Lois du 1er août 1905, du 28 juillet 1912, du 31 décembre 1921, du 21 juillet 1929, décret-loi du 14 juin 1938, loi du 11 février 1951 et leurs différents décrets d'application et autres textes de mise à jour, sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et les falsifications des denrées alimentaires et les produits agricoles.
- Décret n°73-138 du 12 février 1973 portant applic ation de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires destinées à l'alimentation de l'homme ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets.
- Arrêté du 1er février 1974 paru au J.O. du 23.03.74 complété par arrêté du 09.07 .75 (J.O. du 18.07.75) modifié par l'arrêté du 20.06.84 (J.O. du 7.08.84) portant réglementation sur les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.
- Décret n° 84.1147 du 7.12.1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Arrêté du 7.12.1984 relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 7.12.1984 relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 7.12.1984 relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.
- Recommandations C.C.M./D.A.-B1-2, B1-3-86 du 12 mars 1986 et B1-4-86 du 10 avril 1987 du Groupe Permanent d'Etudes des Marchés des Denrées Alimentaires (G.P.E.M.D.A.).

BOEUF
Textes de référence :
- Décision B1 1/86 du fascicule 5541 11 B 17 du GPEM/SA relative à la viande de gros bovins présentée à l'état frais ou réfrigéré en carcasses, quartiers, pièces de coupe et unités de découpe.
- Décision B1-10/86 du dit GPEM/DA relative à la fourniture des viandes de boucherie découpées et piécées au stade de la portion consommateur présentées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.
- L'arrêté du 27 août 1971 en ce qui concerne la découpe des carcasses des gros bovins.
- L'arrêté ministériel du 17 mars 1992 (JO du 29.03) relatif aux établissements se livrant à la préparation et la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non et notamment à son titre 111 sur les conditionnement, emballage, étiquetage, transport et mise en vente.
- L'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions souhaitées de production, de transformation et d'entreposage des viandes et des produits à base de viande.
- Décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiqu etage et à la traçabilité des viandes bovines.
- Règlement européen 1 760/2000 du 17 juillet 2000 concernant l'étiquetage de la viande bovine.
- La viande de bœuf devra être de classe R ou U du catalogue « EUROP ». L'état d'engraissement sera de type 2 ou 3. Il peut s'agir indifféremment de bœuf ou de génisses, race à viande ou laitière.

- Le fournisseur devra joindre à son offre un document décrivant avec précision les mesures prises dans son entreprise pour assurer la traçabilité des produits (le plan d'assurance qualité, contrôles à réception, mis en place, etc…).
- La viande provient des carcasses d'un poids minimum de 270 pour les génisses et 300 kg pour les bœufs et jeunes bovins (AFNOR-NFV00-50 de septembre 1971).

2. Spécificités techniques globales

Le présent marché concerne la fourniture de pièces de viande prêtes à être cuisinées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées des masses graisseuses et des déchets excédentaires, de tissus osseux, cartilagineux, graisseur, ou ligamentaire.

Pour les grammages indiqués pour les viandes piécées, une tolérance de + ou – 10% est acceptée.

A tous les stades, l'utilisation d'un appareil attendrisseur est formellement exclue, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé, tout comme l'utilisation de viande faisandée.

S'agissant des lots de viande**,** les découpes et préparation proviendront exclusivement d'abattoirs et d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services officiels de contrôle.

Conformément à la réglementation sanitaire, l'abattage des animaux de boucherie s'effectuera donc dans des abattoirs inscrits au plan national d'équipements des abattoirs et agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes fraîches d'animaux de boucherie.

L'agrément sanitaire de ces établissements est attribué selon des conditions définies dans l'arrêté ministériel du 17 mars 1992.

Le conditionnement des viandes pièces, réfrigérées se fera sous pellicule plastique inodore, incolore, réservé à l'usage alimentaire et sous vide (scellé par thermo-soudure).

Dans ces conditions, le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures. Le délai entre le conditionnement et la date limite de consommation devra dans tous les cas ne pas être inférieur à 120 heures.

La préparation des viandes est effectuée dans un local climatisé. En dehors des moments où elles sont préparées ou tranchées, les viandes fraîches, ainsi que les autres produits carnés frais sont entreposés en resserre froide, à l'abri des souillures à une température comprise entre 0 et +3°.

Les mentions d'origine indiquées sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent la viande à laquelle ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage de la viande à laquelle ils se réfèrent.

De plus, la traçabilité des produits sera à porter sur chaque emballage collectif et fera apparaître les indications suivantes :

- Numéro de lot
- Désignation
- Origine : nom du pays (naissance, élevage, et abattage)
- Marque sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur
- Identification du lot de fabrication
- DLC ou DLUO
- Température de conservation
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur dans l'Union Européenne

- Date de conditionnement
- Quantité nette
- Liste des ingrédients pour les denrées composées.
- L'estampille sanitaire

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abattage et agrément de l'abattoir) selon le décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage de la traçabilité des viandes bovines.

- Numéro de l'agrément de l'abattoir
- Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe
- Marque sanitaire du dernier conditionneur

Le traitement des pièces de viande est, selon l'utilisation culinaire, le suivant :

La dénomination de viande fraîche s'entend :

- provenant d'animaux sacrifiés dans un abattoir agréé à l'exportation ou inscrit au plan d'équipement et possédant une salle de ressuage réfrigérée. Elle doit porter les estampilles nationales ou communautaires et doit satisfaire aux critères microbiologiques définies par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979. L'atelier de découpe doit être titulaire d'un agrément communautaire

- Ressué sous température dirigée et livrée :
  - pour le boeuf : 2 jours au moins après abattage
  - pour le veau et l'agneau : 2 jours au moins et 6 jours au plus après abattage
  - pour le porc : 1 jour au moins et 4 jours au plus après abattage.

Les viandes à rôtir seront livrées avec un degré de maturité suffisant pour assurer une bonne Tendreté.

Les livraisons conformes aux commandes seront effectuées.

<u>Viandes conditionnées sous vide</u>
Les viandes conditionnées (sous vide) doivent répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport.
L'exsudat restant prisonnier du sac ne doit pas dépasser 0,8 % du poids de la viande. Aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager à l'ouverture du sac. Après ouverture du sac et mise à l'air libre, la viande doit reprendre rapidement sa couleur d'origine (rouge vif ou rouge sombre selon le degré de maturation).

Les denrées seront conditionnées dans des emballages parfaitement sains et propres qui n'émettent aucune odeur particulière (goudron, résine, moisi…) pouvant être communiquée au contenu.

Les étiquettes portées sur les emballages des denrées seront normalisées conformément à l'avis publié par le Ministre de l'Agriculture (J.O.R.F. du 29 janvier 1963 – Fascicule de documentation de l'AFNOR – FD – V n°02.000).

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité. Il doit notamment comporter les indications suivantes qui apparaîtront également sur le bon de livraison ou la facture :

- le numéro du lot, l'origine de la bête (pays de naissance, date de naissance, d'élevage et d'abattage), le type racial, la catégorie, la mise « sous vide », la D.L.C.
- toute livraison qui ne serait pas accompagnée d'un bon de livraison comportant ces renseignements obligatoires sera refusée.

Une photocopie des étiquettes pour chaque service de viande sera fournie avec les documents d'accompagnement traitant de la traçabilité. En cas de disparité dans les lots, une photocopie pour chaque lot homogène devra être fournie.

Les candidats doivent préciser l'origine géographique des viandes proposées au marché

CAS D'EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION :
Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, seraient rendues obligatoires des définitions réglementaires de qualités, différentes de celles déterminées par les articles ci-dessus, les dits articles seraient adaptés ou modifiés, si nécessaire, par avenant. Cet avenant prendrait effet du jour d'application obligatoire des dispositions réglementaires relatives au classement qui se rapprocheraient le plus de celles définies ci-dessus. A défaut d'accord entre les deux parties pour la rédaction de cet avenant, le marché serait automatiquement résilié à la date d'application des dispositions réglementaires.

TECHNIQUE DE DECOUPE ET APPELLATION :
Sont exclues de la fourniture les fausses coupes ainsi que les « godets » (chutes de morceaux sur lequel une coupe a déjà été faite).
Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, les normes de découpe, ou la nomenclature : des pièces et morceaux, ou leur classement catégoriel seraient modifiés, l'annexe serait adaptée ou modifiée, si nécessaire, par avenant.
Cet avenant prendrait effet du jour d'application obligatoire des nouvelles découpes ou nomenclatures ; il ne pourrait prévoir une modification des coefficients de prix qu'en cas de différence notoire entre les anciennes et les nouvelles dispositions. A défaut d'accord entre les parties pour la rédaction de cet avenant, le marché serait automatiquement résilié à la date sue définie.

STADE DE PREPARATION DES MORCEAUX :
Quel que soit le stade de la préparation, les viandes ne sont jamais présentées bardées ou ficelées.
Les morceaux débités sont livrés « prêt à trancher », c'est à dire qu'ils sont désossés, parés et épluchés.
Les os et déchets issus du désossage, du parage de l'épluchage et à fortiori, sont strictement exclus.
Lorsque dans l'état des besoins, la fourniture est prévue « avec os », elle ne peut comprendre que les os faisant partie intégrante du morceau livré.
Les ateliers où s'opère l'épluchage doivent être agréés par le Directeur Départemental des Services Vétérinaires ou, dans le cas d'un titulaire relevant d'un pays de la CEE, autre que la France, par une autorité qualifiée correspondante de la circonscription territoriale où réside le titulaire.
Les portions individuelles seront prêtes à l'emploi. Elles ne devront nécessiter aucun parage supplémentaire avant cuisson.

Il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite

3. Spécificités techniques « Bœuf »

Pour les viandes de gros bovins, les pièces proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.

La viande de taureaux sera exclue.

Les viandes de bœuf seront désossées, morceaux parés, attaches tendineuses et ligamentaires éliminées par coupe nette et perpendiculaires à l'axe des muscles. Le gras visible à la coupe n'excédera pas 15 %.

La viande bovine préemballée doit obligatoirement comporter les mentions suivantes, *d'après le code de la consommation (articles L214-1 et L214-2 et articles R112-1 et suivants) :*

1. la dénomination de vente ;
2. la quantité nette ;
3. la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;

4. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;
5. la date de conditionnement et le cas échéant la date de surgélation.
6. les pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (ou « origine = pays » si 3 pays identiques);
7. le ou les lieu(x) d'abattage des animaux du groupe : nom de l'Etat membre ou du pays tiers d'abattage suivi du numéro d'agrément de l'abattoir ou des deux ou trois abattoirs concernés ;
8. le ou les lieu(x) de découpe et des viandes du lot : nom de l'Etat membre ou du pays tiers de découpe suivi du numéro d'agrément de l'atelier de découpe, ou des deux ou trois ateliers concernés
9. le n° de lot. (le jour de fabrication, s'il est indiqué clairement sur l'étiquette, peut remplacer l'indication du n° de lot).

- Pour le bourguignon, les morceaux sont parés, désossés, homogènes, le gras visible n'excédant pas 10% sur l'ensemble d'une livraison. Ils devront permettre une cuisson homogène et donc prélevés à partir de pièces de même catégorie. Le titulaire du marché devra respecter la spécification technique élaborée par le GEMRCN.

- Pour les steaks hachés frais, la teneur en matière grasse sera de maximum 15%, les calibres en fonction de la demande seront de 120 gr. Les steaks hachés devront satisfaire aux caractéristiques bactériologiques fixées par l'arrêté du 15 mai 1974. Ils ne contiendront ni conservateur, ni additif. Les steaks hachés seront conformes aux normes AFNOR, NF 46 007 de février 1997, et NF V46-010 de septembre 1998. Sur l'étiquette apparaîtra : le pays d'origine, d'élevage, et d'abattage.

Il s'agira de jeunes bovins d'au moins 24 mois /génisse /bœuf

Les critères de choix seront outre ceux du Code des Marchés :

1) la qualité jugée au vu de l'engagement de traçabilité, du classement et de l'état d'engraissement.
2) le délai d'exécution (rythme des livraisons)
3) le prix de l'offre
4) tous renseignements complémentaires facultatifs susceptibles de donner une appréciation sur la qualité de la viande qui sera fournie.

Les viandes de bœuf proviendront d'animaux de race laitière ou de type race à viande. Elles seront au minimum de classe R dans la grille de classification EUROP, avec un état d'engraissement de 2 ou 3 L'alimentation des animaux concernés aura été conforme à la réglementation en vigueur (excluant toute farine de viandes et d'os).

La traçabilité des viandes de boucherie sera, au minimum, celle en vigueur dans la moyenne et grande distribution ou selon les accords interprofessionnels. Préalablement à chaque service de bœuf, y compris pour les services de steak haché et de viande hachée (pour les spaghettis bolognaise par exemple, le groupement de commandes exige que le prestataire lui remette :

- Les fiches sanitaires d'identification de chacun des bovins entrant dans la composition de la prestation et, si nécessaire, l'ensemble des documents de traçabilité (de la naissance à l'abattage)
- Un état faisant apparaître la classification et l'état d'engraissement défini pour chaque bovin au moment de l'abattage
- Un état récapitulant la répartition des pièces de viandes utilisées avec leur poids respectifs (par exemple, le bon de livraison du fournisseur)
- Pour les viandes braisées : utilisation dans la majorité des cas de rond de gîte, gîte à la noix, paleron et macreuse.
- Pour les sautés : utilisation dans la majorité des cas de basses côtes et collier (veine grasse, veine maigre et salière).
- Pour les steaks hachés et bœuf haché pour spaghettis bolognaise : le bœuf haché sera conforme à la décision B1 6 - 79 du G.P.E.M /D.A., la teneur en matière grasse de même que le taux de collagène ne devront pas dépasser 15%, le prestataire devra être en mesure d'apporter ces garanties qualitatives préalablement à chaque service. Les steaks hachés seront garantis pur bœuf 100% muscle 100% muscle

Le bœuf haché sera fabriqué exclusivement à partir de viande de bœuf parfaitement parée, dégraissée, choisie dans les morceaux provenant de la basse côte ou morceau équivalent et pourra être surgelé.

Les viandes de bœuf autres que steak et viande hachée seront au minimum conformes à la décision B1 1 - 86 du G.P.E.M. / D.A.

Quel que soit l'âge des bovins, les morceaux suivants ne serviront pas à la confection des repas :
• La rate,
• Les amygdales,
• Le thymus
• Les intestins
• La cervelle,
• La moelle épinière.

4. Spécificités techniques « Veau »

Dans le cas de la viande de veau, selon le règlement CE n° 1234/2007 (règlement « OCM unique »), modifié par le 361/2008 (ancien règlement 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007), les étiquettes des viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus doivent comporter obligatoirement, en plus des informations précédentes :
- l'âge à l'abattage des animaux indiqué suivant le cas sous la forme : « âge à l'abattage : huit mois au plus » pour les viandes issues d'animaux d'âge inférieur à 8 mois,
- la dénomination de vente : pour les viandes issues de bovins d'âge inférieur ou égal à huit mois (bovins de catégorie V) : « veau » ou « viande de veau »
- Les viandes de veau devront être livrées en muscle prêt à trancher et piècées à la demande, et proviendront de bêtes de moins de huit mois, d'un poids situé entre 80 et 120 kg.

<u>Textes de références</u> : (les mêmes que ceux du bœuf précités).
La viande de veau provient de carcasses de la classe « R » du catalogue « EUROP ». Etat d'engraissement : couvert. Couleur : rosé clair. Le marquage en code 2R3. Carcasses d'un poids compris entre 90 et 130 kg.

Préalablement à chaque service de veau y compris pour les services de veau haché, le groupement de commandes exige que le prestataire lui remette :
- Les fiches sanitaires d'identification de chacun des veau entrant dans la composition de la prestation et, si nécessaire, l'ensemble des documents de traçabilité (de la naissance à l'abattage)
- Un état faisant apparaître la classification et l'état d'engraissement défini pour chaque veau au moment de l'abattage
- Un état récapitulant la répartition des pièces de viandes utilisées avec leur poids respectifs (par exemple, le bon de livraison du fournisseur).

Les viandes de veau seront au minimum conformes aux spécifications suivantes, et le prestataire devra être en mesure d'apporter ces garanties qualitatives préalablement à chaque service
- Selon la dénomination en vigueur dans les usages français, le veau sera **rosé clair**
- Les viandes de veau livrées proviendront de veau blanc (veaux de moins de 120 kg).
- Elle devra être livrée, présentée et étiquetée conformément aux textes officiels.
- De classe et d'engraissement : R 2 dans la grille de classification EUROP
- Les animaux auront eu, selon les usages français, une nourriture à base de lait
- Pour les rôtis de veau dans l'épaule. Ils seront parfaitement parés, dégraissés de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture. La surface de gras ne devra pas excéder les 10 % de chaque tranche. La couverture maxima de graisse est de 2 mm d'épaisseur moyenne. Les extrémités tendineuses et ligamentaires (notamment le ligament cervical du bas de carré) sont enlevées. Les rôtis ne doivent comporter aucun morceau de viande surajouté. Ils seront ficelés et calibrés.

- Les sautés de veau devront être exempts de cartilage. La quantité de gras ne devra pas excéder 10% de la portion.
- Escalopes : les muscles sont parés extérieurement ; le gras visible n'excédant pas 2 mm d'épaisseur moyenne. Les escalopes sont calibrées à la demande à + ou – 10 gr.
- Côtes de veau : les pièces utilisées pour la découpe des côtes (carré ne comportant que les 8 dernières côtes de long) sont traitées par une coupe latérale à 4 cm de la noix et parées. Le gras de couverture n'excède pas 2 mm d'épaisseur moyenne. La fourniture respecte l'équilibre normal des différentes catégories de côtes.
- Blanquette et sauté sans os : les morceaux sont parés, dégraissés, homogènes et ne se détachent pas à la cuisson. Ils sont calibrés à la demande à + ou – 10 gr.

L'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes.

5. Spécificités techniques « Agneau »

S'agissant de la viande d'agneau seront exclues les viandes de bélier, mouton et brebis, les viandes rouges, sombres ou à odeur de suint.

- La viande provient de carcasses de la classe « R » du catalogue « EUROP ». La viande d'agneau doit provenir de carcasses d'un poids situé entre 16 et 19 kg.
- Les viandes d'agneau seront au minimum de classe R et d'engraissement 2 ou 3 ou 4
- Les pièces utilisées seront livrées désossées
- Pour les sautés d'agneau, le prestataire utilisera de l'épaule ou du gigot désossé ou du gigot.
- En cas de fourniture de viande hachée d'agneau, elle pourra être surgelée et devra au minimum répondre aux exigences des sautés.
- Merguez : L'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes sans O.G.M. et avec des protéines végétales de bonne qualité, pourcentage minimum de viande : 70 % (garantie bœuf – agneau)
- Gigot prêt à cuire, désossé et non désossé : la pièce qui comporte la selle, est parée et dégraissée ; le coxal et la crosse sont enlevés ; le gras de couverture n'excède pas 3 mm d'épaisseur moyenne.
- Epaule prête à cuire, désossée et non désossée : l'épaule est entière avec le jarret. Elle est parée ; la noix de graisse et le ganglion sous-scapulaire sont enlevés. Le gras de couverture n'excède pas 3 mm d'épaisseur moyenne.
- Sauté-navarin : les morceaux désossés sont convenablement parés (sur le collet, l'atlas et la plaie de saignée sont enlevés) et dégraissés superficiellement.

6. Spécificités techniques « PORC »

6-1. Réglementation

Les produits devront être conformes à la réglementation de l'Union Européenne, aux dispositions du Code Rural, aux spécifications techniques établies par le **G**roupe d'**E**tude des **M**archés **R**estauration **C**ollective et **N**utrition, aux divers arrêtés et règlements des JO, JOUE, DGAL, et au Code des usages de la charcuterie. Ils doivent provenir d'abattoirs agréés par les Services Vétérinaires.

La viande de porc doit répondre à l'avis n°41 du C NA.

La fourniture est composée de viande fraîche, en unités de découpe, désossée, parée, préparée conformément aux prescriptions de l'arrêté du 18/07/77 modifié par l'arrêté du 28/12/84.

- L'achat de viandes de boucherie portera sur des viandes fraîches réfrigérées conditionnées sous vide
- Les viandes seront issues d'animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne.
- La viande proviendra d'animaux sacrifiés dans un abattoir agrée sanitairement possédant une salle de ressuage réfrigérée et portant une estampille communautaire

- La viande doit satisfaire aux critères microbiologiques définis par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979
- L'atelier de découpe doit être titulaire d'un agrément communautaire
- La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est formellement exclue
- Il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite
- la viande doit répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées sous-vide que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport
- Les viandes à rôtir seront livrées avec un degré de maturité suffisant pour assurer une bonne tendreté
- Le prestataire définira des procédures de contrôle précises pour garantir la conformité et la qualité hygiénique des viandes livrées. Il réalisera selon son analyse des risques, des autocontrôles microbiologiques à la livraison
- Le prestataire devra s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viandes de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification et la provenance des viandes demandées par le groupement de commandes
- La fourniture d'abats sera proscrite

6-2. Spécificités techniques

La viande porcine proviendra de carcasses ayant un taux de muscles supérieur à 55%.

Les viandes admises en fourniture devront provenir d'ateliers de découpe agréés ou immatriculés.

La non-conformité au règlement précité concernant la découpe de viande, l'empaquetage, l'étiquetage, la livraison serait une cause de résiliation du marché sans préavis, ni indemnité.

Sont exclues les viandes provenant de carcasses pesant moins de 70 kg et plus de 100 kg, les viandes de verrats et de truies. Sont de même exclues les viandes décolorées, exsudatives, dégageant une odeur anormale à la cuisson ou présentant une saveur anormale. La viande doit être livrée 24 heures au moins et 6 jours au plus après l'abattage.

Sont rigoureusement exclues :

- les viandes congelées,
- les viandes décongelées et celles ayant subi un traitement non autorisé visant à améliorer leur qualité organoleptique et leur salubrité,
- les viandes traitées à l'attendrisseur, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé,
- les viandes provenant d'animaux abattus d'urgence.

Textes de références (les mêmes que le bœuf)

Le grammage des morceaux piècés devra être précis et obligatoirement dans la fourchette indiquée, sous peine de refus de la livraison.

La viande de porc sera issue de cheptels sains avec une alimentation 100 % végétale, sans farine, ni graisse animale, sans activateurs de croissance.

La viande devra être sous vide pour les morceaux sans os et sous atmosphère contrôlée pour les morceaux avec os.

Les pièces de viande prêtes à être cuisinées sont préparées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées de masses graisseuses et des déchets excédentaires de tissus osseux, cartilagineux, graisseux, ligamentaires, conjonctifs et aponévrotiques.

En cas de livraison sous vide, celle-ci devra intervenir dans les 5 jours suivant le conditionnement.

Les chipolatas seront sans colorant et sans exhausteur de goût.

La viande de porc sera au minimum conforme aux spécifications suivantes :
- les viandes seront issues de porc charcutier. Le groupement de commande insiste sur le taux de viande dite P.S.E. (Pale Soft Exsudative) qui ne devra pas excéder 20 %.
- la viande sera au minimum de classe U dans la classification EUROP et sera évaluée selon la méthode officielle en vigueur dite «de la teneur en viande maigre » et la valeur de chaque lot devra être fournie pour chaque service. Les valeurs de la TVM devront être fournies avec le mini, le maxi et la moyenne. Cette dernière devra impérativement être supérieure à 54 %, le minimum ne devra pas être inférieur à 50 %.
- Les valeurs de la TVM devront être fournies avec le mini, le maxi et la moyenne, cette dernière devra impérativement être supérieure à 54 :
- elles seront conformes à la décision B1 4 – 86 du GPEM/DA
- pour les rôtis de porc : utilisation de longe entière d'échine. Les rôtis de porc seront parfaitement parés, dégraissés de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture. La surface de gras ne devra pas excéder les 10 % de chaque tranche
- pour le sauté de porc : utilisation d'épaule et d'échine
- Pour le carré de porc fumé : utilisation de produit cru ou cuit livré par une entreprise de salaison agréée.
- Jambon de qualité "jambon cuit choix" selon le code des usages de la charcuterie. (En cas de service de jambon avec la couenne , les grammages devront être majorés de 10%).
- jambon de qualité «jambon cuit choix » selon le code des usages de la charcuterie
- saucisse de Toulouse de qualité supérieure avec taux de matière grasse ne devant pas excéder les 30 %. L'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes
- saucisson chaud de qualité supérieure selon le code des usages de la charcuterie et avec un taux de matière grasse ne devant pas excéder les 30%. L'établissement producteur fournira une attestation définissant sa stratégie qualitative en matière d'achat des viandes.

Les morceaux demandés :
- rôti (avec une section homogène) : longe désossée, parée, dégraissée
- sauté (grammage : 60g/pièce, 80 g/pièce) : palette, pointe de porc, épaule
- côtes : échine, filet en tranches parées, dégraissées, calibrées, sans sciure d'os.
- jambon blanc supérieur sans os, sans couenne, en tranche conditionnée sous atmosphère modifiée.
- rôti de porc : échine, longe sans os filet
- escalope de porc : longe
- saucisse à rôtir ou à bouillir ; godiveau ; chair à saucisse

La viande fraîche de porcins devra être conforme aux spécifications réglementaires en vigueur.

<u>ETIQUETAGE</u>

Sur le plan réglementaire, l'étiquetage de la viande porcine emballée doit obligatoirement comporter les mentions suivantes :
- la dénomination de la pièce de viande
- numéro de lot
- origine (non réglementaire) : nom du pays (naissance, élevage et abattage)
- marque sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur
- désignation du produit
- DLC ou DLUO
- température de conservation
- nom ou raison sociale et adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur dans l'Union européenne
- l'estampille de salubrité de l'atelier de découpe
- date de conditionnement
- quantité nette

Les viandes porcines préemballées doivent obligatoirement comporter les mentions ou informations suivantes, *d'après le code de la consommation (articles L214-1 et L214-2 et articles R112-1 et suivants) :*

1. la dénomination de vente ;

2. la quantité nette ;
3. la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
4. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;
5. le numéro d'agrément de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur ;
6. le n° de lot.

DISPOSITIONS D'ORDRE SANITAIRE

- *Exclusion de certaines fournitures* : la fourniture de viandes traitées à l'attendrisseur est strictement exclue quel que soit le type d'attendrisseur utilisé.
- *Transport* : Le personnel préposé à la manipulation et au transport doit observer les règles de la propreté la plus stricte : mains propres, linges propres destinés à éviter le contact de la viande avec les vêtements. Lorsque la fourniture est composée de morceaux débités ou de pièces portions, la viande est livrée dans des bacs en acier inoxydable, en aluminium ou en matière plastique rigide de qualité alimentaire conforme à la réglementation en vigueur. La viande est en outre protégée des souillures par une feuille d'une propreté absolue, à usage unique (papier sulfurisé, aluminium ou matière plastique transparente autorisée par la réglementation).

7 Charcuterie, Jambon, Salaison

7-1. Réglementation

Les produits répondront aux règles de salubrité de la législation en vigueur et aux spécifications de qualité de code des usagers en charcuterie et conserve de viande.
- Spécification technique n/ B2-18-99 du 6 mai 1999 relative aux charcuteries
- La charcuterie doit répondre à l'avis n°41 du CNA .
- arrêté du 22 janvier 1993 modifié par les arrêtés ministériels des 28 juin 1994, 19 avril 1995, 15 septembre 1995 et 23 décembre 1996, relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande.
- arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes.

Tous les produits de charcuterie fabriqués doivent être rigoureusement conformes aux décisions spécifiques du GPEM/DA.

Les produits répondront aux règles de salubrité de la législation en vigueur et aux spécifications de qualité de code des usagers en charcuterie et conserve de viande.
- Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus selon la réglementation en vigueur, jusqu'à réception en cuisine.
- La liste des ingrédients et l'indication du lot de fabrication devront être stipulés.
- Les certificats d'origine doivent être joints à la proposition.
- Les produits de charcuterie proviendront d'établissement agrées. Ils devront porter la marque de salubrité communautaire.

7-2. Spécificités globales

Ils ne peuvent provenir que d'ateliers ayant fait l'objet d'un avis sanitaire favorable de la part de la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

Les viandes, abats et autres produits utilisés pour la fabrication des produits de charcuterie doivent être de première fraîcheur et provenir d'abattoirs, marchés de gros ou établissements agréés ou reconnus conformes par les services vétérinaires.

Tous les produits de charcuterie, à l'exclusion des produits stabilisés par salaison, fumage, séchage ou stérilisation, doivent être transportés sous régime réfrigéré (température maxima + 6 °C).

Les produits tranchés non préemballés ne peuvent être tranchés dans les ateliers de fabrication que moins de six heures avant leur livraison à destination.
Lorsque la composition des produits de charcuterie et des produits élaborés divers (hachis, hachis parmentier, raviolis, quenelles, etc…) n'est pas définie par une décision du GPEM/DA, le titulaire est tenu d'indiquer les espèces de viandes, les protéines végétales, les matières grasses, les légumes, etc… .

La fiche technique obligatoire devra accompagner l'offre.

Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus selon la réglementation en vigueur, jusqu'à réception en cuisine.

La liste des ingrédients et l'indication du lot de fabrication devront être stipulées.

Les certificats d'origine doivent être joints à la proposition.

Les produits de charcuterie proviendront d'établissement agrées. Ils devront porter la marque de salubrité communautaire.

Tous les produits présentés seront pur porc.
La charcuterie devra être bien préparée et de première fraîcheur, avec des porcs frais, à l'exclusion de tous les porcs congelés.

• <u>Le pâté de campagne</u> pur porc devra comprendre exclusivement :
- des abats de porc : foie, coeur, rognons.
- de la viande de porc
- du gras de porc

Le pourcentage foie et viande sera au minimum de 30 %.
Le pourcentage maximal autorisé de substances amylacées est de 5 % exprimés en amidon. Les autres additifs autorisés sont les polyphosphates (dose d'emploi limitée à 0,3 % exprimée en P205) et les lactoprotéines (maximum autorisé : 1 %).

Le pourcentage de gelée en poids ne doit pas dépasser 8 %.

• <u>Le saucisson sec</u> : la proportion de gras ne sera pas supérieure à 30 %. Il sera de consistance ferme, sans toutefois être trop dur. Il dégagera une odeur franche et le lard sera blanc.

Tous les produits de charcuterie ainsi que les jambons et épaules cuits sans os préemballés devront obligatoirement être conditionnés sous vide, sans enrobage de graisse ou gelée.

Au moment de la livraison, la date de limite de consommation figurant sur les produits doit permettre une utilisation minimale de 21 jours. La date de fin de fabrication doit être inscrite sur chaque article.

Au moment de la livraison, les saucisses crues et chair à saucisse ne doivent pas avoir une ancienneté supérieure à 72 heures après leur fabrication.

Conformément aux décisions du G.P.E.M/D.A., il est rappelé que :
- l'addition d'émulsion de couenne ou de gras est interdite dans les saucissons cuits et saucissons secs
- la présence de matières amylacées est interdite dans les saucissons cuits, les saucisses crues et cuites
- la présence d'abats dans les saucisses crues et les merguez est interdite
- les saucisses crues et les merguez ne doivent contenir aucun colorant

JAMBONS ET EPAULES

Décision G.P.E.M./D.A. n°2 3-79 fixant les spécific ations applicables aux jambons et épaules cuits (B.O.S.P. du 13.7.79).

Les jambons supérieurs et/ ou choix cuits sans os seront obligatoirement découennés et dégraissés. Les jambons découennés dégraissés seront présentés en forme de « tonneau ». Selon leur catégorie, ils respecteront les critères physico-chimiques des jambons choix ou supérieurs. Ils seront livrés « sans mouille ».

Les produits de salaison (jambons) doivent être de fabrication récente.

La viande provient exclusivement du membre postérieur de porcs maigres de moins de 95 kg :
- dont la teneur en exsudat ne doit pas dépasser 15 % du poids net total dans le cas de produits mis sur le marché dans leur emballage de cuisson
- et dans le cas de jambon supérieur découenné dégraissé sous vide, l'exsudat à réception ne doit pas dépasser 4 % pour le jambon entier ou tranché.

Il est en outre spécifié que les charcuteries fabriquées à partir de coches ou de verrats sont interdites.

Jambon supérieur sans couenne

En conformité avec la spécification technique B 2.3.79 du GPEM/DA

Approuvée le 14 Juin 1979 par la section technique de la Commission Centrale des Marchés.

Les jambons seront déposés et livrés en emballage plastique sous vide et Rétractable (Cryovac, Rilsan ou produits similaires) d'un poids brut net compris entre 4 et 6 kg.

Ils seront tendres, mais tiendront à la coupe à la machine pour donner des tranches compactes et sans trous. Les emballages, dont l'aspect extérieur présenterait des tâches d'origine suspecte ou qui seraient perforés, même légèrement, seront écartés de la livraison.

Au moment de la livraison la température à coeur ne sera pas supérieure à 6°C.

PRODUITS A BASE DE CHAIR A SAUCISSES (FARCES, SAUCISSES, SAUCISSONS...)

•
Décision G.P.E.M/D.A. n° B 2 4-76 fixant les spécif ications applicables aux saucissons cuits (saucisson de Paris, ou saucisson à l'ail, saucisson cuit)
Décision G.P.E.M/D.A. n° B 2 5-76 fixant les spécif ications applicables aux saucissons secs (saucisson de ménage, rosette, saucisson d'Arles, saucisson chasseur, salami genre danois)
Décision G.P.E.M/D.A. n° B 2 6-76 fixant les spécif ications applicables aux saucisses crues et à la chair à saucisse (crépinette, chipolatas, Toulouse, Montbéliard, merguez)
Décision G.P.E.M/D.A. n° B 2 7-76 fixant les spécif ications applicables aux saucisses cuites (cervelas, Francfort, Strasbourg, Viennoise)

PATES, RILLETTES, TERRINES

Décret du 15 avril 1912 modifié, concernant les denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de la charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves (J.O. du 07.05.95)

Décision G.P.E.M/D.A. n°B 2 2-74 fixant les spécifications applicables aux pâtés (pâtés de campagne et pâtés de foie « pur porc »)
Décision G.P.E.M/D.A. n°B 2 8-78 fixant les spécifications applicables aux rillettes pur porc.
Décision G.P.E.M/D.A. n°B 2 11-80 fixant les spécifications applicables aux galantines.

PRODUITS A BASE DE TETE
Décision G.P.E.M/D.A. n°B 2 15-81 fixant les spécifications applicables aux produits cuits à base de tête (museau de porc ou tête roulée, pâté de tête, hure à la parisienne, langue farcie)

PRODUITS A BASE D'ESTOMAC ET/OU D'INTESTINS ET/OU DE PIEDS
Décret du 15 avril 1912 modifié, concernant les denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de la charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves (J.O. du 07.05.95)
Arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges d'estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés (J.O. du 23.01.93)
Décision G.P.E.M/D.A. n° B 2 13-80 fixant les spécifications applicables aux andouilles et andouillettes.
Tous les produits proposés doivent être sans porc

POITRINE ET SAUCISSE
Les produits devront :
- être livrés en conditionnement sous vide, en précisant la date de fabrication, à la demande du gestionnaire ;
- ne pas contenir de protéines végétales texturées ;
- avoir à la livraison une température à coeur maximum de 6°C (sauf pour les produits stabilisés par salaison ou séchage) ;

SAUCISSE CRUE
Il ne devra pas être employé dans les saucisses, ni boyaux hachés, ni produits amylacés ou assimilés. Les saucisses ne devront contenir que du maigre de porc et gras de porc, la proportion de matière grasse ne devra dépasser 45 %. L'humidité sur produit dégraissé ne devra pas excéder 77 %. Elles devront être conformes à la décision B 2.6.76 du GPEM/DA.

POITRINE FRAICHE ET FUMEE
En conformité avec la décision B 2.10.80 du GPEM/DA.

BOUDINS NOIRS
1/3 viande de porc, 1/3 gras de porc, 1/3 sang de porc, sans addition de lait ou de crème

SAUCISSON A L'AIL
En conformité avec la décision B 2.4.76 du GPEM/DA.

AUTRES PRODUITS
Arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés (J.O. du 23.01.93)
Décision G.P.E.M/D.A. n°B 2 10-80 fixant les spécifications applicables aux poitrines de porc.
•
Les produits devront provenir de pays d'origine agrées par la réglementation en vigueur lors de la date de livraison.

8. Spécificités techniques « Volaille »

8-1. Réglementation

✎ ***Réglementation relative à l'hygiène des produits volaillers à respecter :***

- Le code rural (art. L 231-1 à 213-3) concernant les denrées d'origine animale destinées à la consommation humaine au niveau de leur salubrité et de leur qualité.
- Le code de la consommation, livre II concernant la conformité et la sécurité des produits et services, notamment les produits alimentaires et la restauration collective.
- Décret n° 71-636 du 21/07/71 concernant les règles d'hygiène auxquelles sont soumis les établissements produisant, transformant ou distribuant des denrées animales ou d'origine animale.
- Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine (JO des 04.05.91, 19.01.99 et 28.03.99).
- Guide des bonnes pratiques hygiéniques des plats préparés réfrigérés, élaboré par le Synafap (B.O.C.C.R.F. du 06.09.91).
- Arrêté du 28 mai 1997 modifié, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JO des 01.06.97 et 10.08.99).
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective (HACCP).
- Le Règlement (CE) n° 852/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires. Il contient l'obligation des procédures basées sur les principes de l'HACCP ainsi que les sept principes du Codex alimentarius.
- Le Règlement (CE) n° 853/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale (viandes, lait et produits laitiers).
- L'art. 17 du règlement européen n° 1935/2004 sur le contact alimentaire, entré en vigueur le 27/10/2006, oblige les entreprises à disposer d'une « capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'un objet destiné au contact alimentaire ».

✎ **Réglementation relative aux conditions de transport et d'entreposage à respecter :**

- Arrêté du 06 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JO du 28.07.98).
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 06.08.98).

✎ **L'étiquetage et la présentation à respecter :**

- L'emploi de la langue française :Décret n° 95-240 du 3 mars 1995 relatif à l'emploi de la langue française (JO du 05.03.95).
- Le code de la consommation (articles n° R-112-1 à R-112-33) en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Recommandation n° D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et adopté par la section technique de la C.C.M. (Commission Centrale des Marchés) le 08 février 1999.

Toutes les volailles auront une alimentation 100 % végétale et sans O.G.M.

Tous les produits devront provenir d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire C.E.

Chaque emballage devra porter les informations suivantes : n° de l'abattoir, estampille sanitaire et la DLC.

Un label rouge sera demandé pour le poulet PAC, l'escalope de poulet.

En cas de découpes et de préparations à base de volaille et lapins faites en dehors des locaux de la cuisine : les découpes et préparations (paupiettes de volaille…) proviennent exclusivement d'abattoirs et d'ateliers immatriculés par les services vétérinaires.

Ces viandes sont parées et notamment débarrassées des aponévroses.

Les volailles et leurs découpes sont de classe A selon la définition de la réglementation en vigueur.

Les volailles et leurs découpes doivent être de première fraîcheur, et se trouve en parfait état de conservation.

8-2. Spécificités « Poulets »

Les viandes de volailles seront constituées par des animaux de première fraîcheur.

Ils répondent en tous points aux spécifications de la décision du GPEM/DA.

Lorsqu'ils sont utilisés entiers, sauf dérogation, le calibre retenu est gros (ou 2) de la décision précitée (1kg 600 éviscérés sans abats). Lorsqu'ils sont utilisés piécés, la livraison se fera sous forme d'escalopes ou de cuisses.

8-3. Spécificités « Autres volailles »

Elles répondent en tous points aux spécifications de la décision du GPEM/DA.

Lorsqu'elles sont utilisées entières, sauf dérogation, le calibre retenu est « moyen » (ou 2) de la décision précitée. Lorsqu'elles sont utilisées piécées, la livraison se fera sous forme de cuisses.

Elles ne seront utilisées que fraîches.

Pour tout produit comportant de la viande de volaille, l'utilisation de viande dite «séparée mécaniquement» est strictement interdite.

Les viandes de volaille seront des viandes fraîches, réfrigérées.

Le prestataire utilisera dans la majorité des cas des produits non saumurés.

Les viandes de poulet seront issues d'animaux abattus après au moins 45 jours d'élevage. Les escalopes de poulet seront crues, réfrigérées et conformes à la décision B1 9 - 79 de G.P.E.M. /D.A.

Les viandes de dinde seront issues d'animaux abattus après au moins 60 jours d'élevage. Les sautés de dinde, seront non saumuré, réfrigérés garanti sans os, sans peau et sans cartilage et conformes à la décision B1 9 - 79 de G.P.E.M. /D.A.

Les rôtis de dindonneau (filet non saumuré) seront conformes à la décision B1 8 - 78 du G.P.E.M./ D.A.

Les cordons bleus frais, seront fabriqués à partir de viande non reconstituée. Le pourcentage maximum de panure sera de 25% et le pourcentage maximum de matières grasses de 10%. Ils ne comporteront pas de porc.

Les escalopes de dinde et de poulet nature seront portionnées en 125 grs environ selon la commande.

Le rôti de filet de dinde sera 100% filet.

La farce des paupiettes de volaille sera de pure viande de volaille, n'excédant pas plus de 60% maximum du poids total de la paupiette.

Les morceaux découpés provenant des dindonneaux et dindes seront prêts à cuire. Cuisses et pilons seront entiers. Ces produits seront exempts de masses graisseuses, d'amas sanguin, d'esquilles d'os ou

de morceaux de peau surajoutés. Les tendons des muscles du membre postérieur seront éliminés (dénervement).

8-4. Spécificités « Lapins »

Ils répondent en tous points aux spécifications de la décision du GEMRCN.

Les viandes de lapin seront constituées par des animaux de première fraîcheur, abattues après 70 jours minimum d'élevage.

Sauf dérogation, le calibre retenu est moyen, exclusivement lapin frais.

• Lots « Fruits et légumes »

1. Réglementation

➢ **RÉGLEMENTATION GÉNÉRALE APPLICABLE AUX DENREES ALIMENTAIRES (FRUITS ET LEGUMES)**

- Règlement du Conseil n° 2200/96 du 28 octobre 199 6 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes.
- Règlement du Conseil n° 1148/01 du 12 juin 2001 c oncernant les contrôles de conformité avec les normes de commercialisation applicables dans le secteur des fruits et légumes frais.
- Règlement du Conseil n° 404/93 du 13 février 1993 portant organisation commune du marché de la banane.
- Règlement du Conseil n° 2898/95 du 15 décembre 19 95 portant dispositions relatives au contrôle du respect des normes de qualité dans le secteur de la banane.
- Règlements du Conseil concernant la normalisation de certains fruits et légumes
- Décret n°55-1126 du 19 août 1955 concernant le co mmerce des fruits et légumes.
- Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié fixant les prescriptions d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles.
- Décret n° 97-1107 du 24 novembre 1997 concernant l'application des règlements communautaires en droit français.
- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes.
- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à l'alimentation humaine (J.0. du 01.06.98).
- Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (J.O. du 28.07.98).
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (J.O. du 06.08.98).
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (J.O. du 16.05.95).
- Arrêté du 5 août 1992 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale (J.O. du 22.09.92).

L'hygiène des produits végétaux :

- Arrêté du 13 mars 1992 modifié, relatif au contrôle micro biologique des produits végétaux ou d'origine végétale (JO des 07.04.92 et 01.03.97).
- Arrêté du 28 mai 1997 modifié, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JO des 01.06.97 et 10.08.99).
- Guide des bonnes pratiques hygiéniques des plats préparés réfrigérés, élaboré par le Synafap (B.O.C.C.R.F. du 06.09.91).
- Décision GPEM/DA n°F7-94 relative aux pommes de terre pré frites fraîches.
- Arrêté du 06 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JO du 28.07.98).
- Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine (JO des 04.05.91, 19.01.99 et 28.03.99).

Les conditions de transport et d'entreposage :

- Arrêté du 06 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JO du 28.07.98).
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 06.08.98).

L'étiquetage et la présentation :

L'emploi de la langue française :

- Décret n°95-240 du 3 mars 1995 relatif à l'emplo i de la langue française (JO du 05.03.95).

- Arrêté du 18 juin 1935 déterminant les indications à porter sur les colis de fruits et légumes pour permettre de les identifier (JO du 20.06.35).
- Le code de la consommation (articles n° R-112-1 à R-112-33) en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Recommandation n° D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et adopté par la section technique de la C.C.M. (Commission Centrale des Marchés) le 08 février 1999.
- Le règlement intérieur (CEE) N° 2092/91 du Conseil Européen du 24 juin 1991 relatif au mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires suivantes :
- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la communauté) ;
- Le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation ;
- La mention « conditionnement sous atmosphère protectrice » lorsque la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage ;
- L'identification du lot de fabrication.

Textes de référence pour les fruits et légumes frais :

Normes techniques :
- Décret 97-1107 du 24 novembre 1997, pris en application du code de la consommation en ce qui concerne les normes de commercialisation et le contrôle des fruits et légumes (JO du 29.11.97).
- Décision GPEM/DA n° F1-77 du 27.01.77, spécifiant les conditions de réception des fruits et légumes frais.

La qualité :
- Loi du 29 juin 1934 tendant à assurer la loyauté du commerce des fruits et légumes et à réprimander la vente de fruits véreux (JO du 01.07.34).
- Décret n° 55-1126 du 19 août 1955 modifié, concernant le commerce des fruits et légumes (JO des 23.08.55 et 21.12.84).
- Décret n° 83-798 du 07 septembre 1983 modifié, relatif à la commercialisation de certains fruits et légumes soumis à des règles rendues obligatoires dans la circonscription d'un Comité Economique Agricole Agréé (JO des 09.09.83 et 30.03.93).
- Arrêté du 20 juillet 1956 modifié, relatif au commerce des fruits et légumes (JO des 09.08.56 et 27.09.66).
- Avis du Conseil National de l'Alimentation n° 12 du 29 avril 1993 relatif aux consommateurs et à la qualité dans la filière des fruits et légumes (B.O.C.C.R.F. du 19.06.93).

Les produits de traitement :

- Arrêté du 20 juillet 1956 modifié, relatif au commerce des fruits et légumes (cf. art. 3 et 6) – (JO des 09.08.56 et 27.09.66)

Les résidus de pesticides :

- Arrêté du 05 août 1992 modifié, relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale (JO des 22.09.92, 17.07.94, 05.12.96, 29.09.98 et 07.10.98, 13.10.00 et 04.04.01).

DEFINITION DES PRODUITS

Les fruits et légumes doivent correspondre aux spécifications techniques définies dans le fascicule F1-77 du G.P.E.M.D.A. dont le soumissionnaire déclare avoir pris connaissance.

En tout état de cause, les produits doivent être :

- propres, c’est à dire exempts de toute souillure, notamment : terre, résidus d’engrais ou de produits de traitements
- sains, dépourvus d’attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissures ou de pourriture, de tares causées par le soleil, le gel; les intempéries
- sans goût ni odeur anormaux.

Les denrées sont de première fraîcheur et de maturité suffisante pour une consommation normale dans les quarante huit heures suivant la livraison.

ETIQUETAGE
Les étiquettes apposées sur les emballages contenant des fruits et légumes d’origine française soumis à la normalisation doivent comporter un rectangle d’inscription conforme au modèle défini au fascicule de documentation de l’AFNOR V020000. Conformément au fascicule, ce rectangle est de coloration rouge pour la catégorie EXTRA, verte pour la catégorie I, jaune pour la catégorie II, grise pour la catégorie III.

Il doit comporter les indications prescrites par les normes de qualité.

Les colis renfermant des fruits et légumes non soumis à la normalisation doivent porter :
- le nom et l’adresse de l’emballeur, ou le cas échéant, de l’expéditeur, ou l’identité symbolique qui leur aurait été attribué
- la nature de la marchandise, pour les produits non visibles à l’extérieur du colis
- l’indication du pays d’origine pour les fruits et légumes importés

2. Spécificités globales

Les fruits et les légumes doivent satisfaire à la réglementation générale précisée ci-dessus, ainsi qu’aux dispositions du Code de la Consommation, et en particulier doivent être de qualité saine, loyale et marchande.

Outre ces dispositions générales, ces produits doivent respecter des règles spécifiques qui relèvent soit des règlements communautaires, soit de textes réglementaires nationaux, soit de normes. Les normes de qualité CEE définissent pour les fruits ou légumes concernés un seuil minimal de qualité ; ceux-ci doivent être :
- entiers,
- sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d’altérations,
- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- pratiquement exempts de parasites et d’altérations dues aux parasites,
- exempts d’humidité extérieure anormale,
- exempts d’odeur et/ou de saveur étrangère,
- suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu’ils soient en mesure d’atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter un transport et une manutention.

Cette réglementation a également fixé un classement en quatre catégories selon les qualités intrinsèques des produits :
- une catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit quasiment exempt de défauts,
- une catégorie I (bonne qualité) présentant de légers défauts,
- une catégorie II (qualité marchande) où certains défauts plus importants sont admis,
- une catégorie III interdite à la vente au consommateur sur le marché du frais, sauf en cas de circonstances exceptionnelles prévues par le règlement 2200/96 : situation de pénurie, adaptation de producteurs à une norme concernant un nouveau produit ou caractéristiques particulières d’un produit pendant une campagne.

Pour chacune des catégories de produit, les caractéristiques de qualité et les principaux défauts sont en accord avec le classement INTERFEL.

LES EMBALLAGES

Les emballages utilisés pour les productions françaises doivent être conformes aux normes françaises. Pour les emballages des produits provenant de l'Union européenne ou de pays tiers, ils doivent respecter ces normes, en précisant que les normes équivalentes seront acceptées.

• **Le conditionnement** doit assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits d'altérations externes ou internes.

L'emploi de papier imprimé est interdit sauf pour les fruits en coque, les tubercules non lavés et non épluchés et toutes denrées nécessitant un parage particulier (ananas, oignons, ail...). Les emballages réutilisables doivent être propres lors des réceptions. Conformément au guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes, établi par la chambre syndicale des emballages en matière plastique et par l'union des industries de transformation d'emballages souples (UNITES), ces emballages doivent être nettoyés par les fournisseurs avant chaque nouvelle utilisation ; les emballages réutilisables sont en général consignés par le fournisseur.

• **Le contenu de chaque colis** doit être homogène et ne comporter que des fruits ou légumes de même origine, variété, qualité et maturité. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

Toutefois sont autorisés pour :
- les poivrons, le mélange de coloration ;
- les pommes de table, le mélange de variétés, si l'emballage est d'un poids inférieur à 3 kg ;
- les raisins, le mélange de variétés, si l'emballage ne dépasse pas le poids d'1 kg.

• **Etiquetage** : chaque colis doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis. Pour les emballages réutilisables, il convient d'être particulièrement vigilant par rapport à la présence obligatoire de l'étiquette sur chaque colis.

• **La présentation**.

La réglementation précise pour chaque fruit et légume les conditions de présentation : en général, la catégorie « EXTRA » est présentée sur un seul rang, alors que la catégorie « I » peut être sur plusieurs rangs.

Le conditionnement devra être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transport et de déchargement.
Un lot déterminé de produits constituant une même livraison devra être composé par des colis homogènes appartenant au même type d'emballage et de même capacité, afin de permettre une appréciation rapide et objective de la quantité de marchandise livrée.

LE MARQUAGE

Les mentions obligatoires d'étiquetage sur les colis sont les suivantes :
- nature du produit ;
- nom de la variété ;
- origine du produit ;
- catégorie de classement ;
- calibre ;
- identification de l'emballeur ou de l'expéditeur en clair ou sous la forme d'une identification symbolique.
- identification du lot (il s'agit le plus souvent du jour de conditionnement).

En ce qui concerne les fruits et légumes, l'établissement commandera au plus proche de la saisonnalité.

Les denrées livrées devront être de qualité saine et correspondre tant sur le plan microbiologique que sur le plan organoleptique aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur et par les décisions n°5541 – V du GEMRCN.

Les fruits et légumes seront de qualité I (bonne qualité) ou extra (très bonne qualité).

Les légumes frais et les fruits frais seront de première fraîcheur : ils seront sains, exempts de pourriture, de toute attaque de parasites ou de maladie.

Les fruits doivent être entiers, propres, dépourvus d'humidité extérieure ou de traces de produits de traitement, sains, c'est-à-dire exempts d'attaque d'insectes ou de maladies et indemnes de défauts graves nuisant à leur comestibilité ou à leur aspect. Avoir atteint un degré de développement et de maturité conforme aux usages loyaux et constants du commerce. Etre débarrassés de toutes parties non comestibles.

Les produits de 4ème et de 5ème gamme devront être conformes à la réglementation en vigueur.

L'établissement précisera, lors de la commande, la date de livraison et la date de consommation. Le fournisseur devra tenir compte de ces informations afin de livrer des fruits à bonne maturité.

Les fruits ne devront comporter ni stick, ni emballage individuel.
L'origine des produits devra être précisée.
Les fruits et les légumes seront livrés en caisse bois ou plastique. Les emballages ne seront pas consignés.

Le fardage, le mouillage, le trempage et la coloration artificielle sont strictement interdits. Les fruits et légumes sont livrés dans leur conditionnement et leur emballage d'origine.

Tout colis de fruits ou de légumes comportant un pourcentage supérieur à 15 % en nombre de produits ne répondant pas aux spécifications de qualité prévues ci-dessus, sera refusé.

Les fruits et légumes prévus dans le cadre de ce marché seront commandés en fonction des besoins du service et au mieux de la saison.

La banane équitable doit pouvoir être proposée par le candidat.

PRESCRIPTIONS GENERALES

Le titulaire devra être à même de fournir l'ensemble des fruits et légumes de saison disponibles sur le marché au jour de la commande.
Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de fruits et légumes seront expressément respectées. Le transport s'effectuera en véhicule aménagé et isolé.
Les agrumes, légumes et fruits frais seront exempts d'odeur, et/ou de saveurs étrangères, et présenteront une couleur correspondante à leur variété. Ils seront par ailleurs, frais, exempts de pourriture, et de toutes attaque de parasites ou de maladie conformément aux articles 2 et 3 de l'Arrêté en date du 20 juillet 1956.
Les denrées délivrées devront donc être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison.
Les produits fragiles seront livrés avec des emballages adaptés (feuilles, cartons ou plastiques) conformes aux spécifications de l'article 3 du Décret n°55-1126 du 19 août 1955.
Les emballages devront donc être propres et en bon état. Les caractéristiques des emballages et des matériaux de conditionnement seront inertes, c'est-à-dire qu'ils ne devront céder aucune quantité d'éléments provenant de leurs constituants, susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment et notamment d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi par exemple). Le conditionnement devra être réalisé de manière à ce que la fragilité des produits soit respectée en les emballant séparément. L'emballage est soit perdu,

soit récupérable. Sa récupération se fera à la livraison suivante et son entretien est à la charge du titulaire.

FRUITS ET LEGUMES FRAIS et 4ème et 5ème gamme

Le titulaire devra être à même de fournir l'ensemble des fruits et légumes de saison disponibles sur le marché au jour de la commande.
Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de fruits et légumes seront expressément respectées. Le transport s'effectuera en véhicule aménagé et isolé.
Les agrumes, légumes et fruits frais seront exempts d'odeur, et/ou de saveurs étrangères, et présenteront une couleur correspondante à leur variété. Ils seront par ailleurs, frais, exempts de pourriture, et de toute attaque de parasites ou de maladie conformément aux articles 2 et 3 de l'Arrêté en date du 20 juillet 1956.
Les denrées délivrées devront donc être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison.
Pour chaque denrée, le calibre de la fourniture admise en livraison sera celui indiqué lors de la commande. Les denrées seront soient de catégorie 1 (bonne qualité), ou extra (très bonne qualité).

- Les bananes pourront, selon la commande, être issues du commerce équitable.
- Les légumes de 4ème gamme sont des légumes crus, frais et prêts à l'emploi. Ils sont lavés, épluchés, découpés, emballés et conservés sous atmosphère modifiée ou sous vide. La date limite de consommation devra être au minimum de 5 jours supérieurs à la date de livraison.
- Les Pommes de terre référencés dans le BPU sont toute de 4ième gamme cru sous vide en sac de 5kg, avec une DLC totale d'au moins 10 jours (conservation entre +2/+4 c°)

Les produits de 5ème gamme sont des denrées diverses préparées et stabilisées par un processus adapté (cuisson sous vide, pasteurisation, stérilisation,…). La date limite de consommation devra être au minimum de 30 jours supérieure à la date de livraison.

Les fruits et légumes doivent être de qualité saine, loyale et marchande, c'est-à-dire :
- entiers
- sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations
- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible
- pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et ou de saveur étrangère
- suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales et de supporter un transport et une manutention.

Les fiches par produit présentés ci-après précisent, pour chacune des catégories de produit, les caractéristiques de qualité et les principaux défauts.

• Lot « BOF »

1. Réglementation

Tous les produits livrés doivent être conformes aux règlements européens et à toutes les réglementations françaises en vigueur spécifiques aux produits laitiers, aux laiteries et ateliers de transformation.

- ✓ ***Références réglementaires relatives au lait***
- Décision B3.2.86 du GPEM/DA du 12.03.1986

- ✓ ***Références réglementaires relatives aux produits laitiers***
- Décision B3.4.76 du GPEM/DA du 30.06.1976
- Décision B3.5.82 du GPEM/DA du 15.06.1982
- Décision B3.6.83 du GPEM/DA du 12.04.1983

La fourniture livrée est au minimum conforme aux spécifications techniques du GEMRCN :
- Laits et Produits laitiers en juillet 2009.
- n° E6-07 du 4 mai 2007 applicable aux matières gr asses tartinables, aux matières grasses laitières ayant un taux de matière grasse égal ou supérieur à 90%, et aux préparations liquides à base de matières grasses.

2. Spécificités générales

La qualité de la fourniture devra être conforme à la réglementation en vigueur, en particulier le respect du règlement (CE) Nr. 1829/2003 du 18 avril 2004 concernant les mises sur le marché d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale.

La fourniture de denrées ayant subi une congélation ou une surgélation est interdite.

Les fournisseurs doivent impérativement bénéficier d'une référence laitière de l'Office National Interprofessionnel du Lait et des Produits Laitiers, ainsi que d'un agrément délivré par les Services vétérinaires.

La marque commerciale du produit devra figurer obligatoirement dans l'offre.

Les fiches techniques se rapportant aux produits seront jointes à l'envoi.

Le transport devra être effectué dans les conditions fixées par l'arrêté ministériel du 20/07/98 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

IMPORTANT : le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra être dans tous les cas, au moins égal au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date de consommation.

La DLC ne doit pas être inférieure à 15 jours (date de livraison – DLC résiduelle).

Les produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) sont prohibés.

Les fournitures seront livrées dans leur emballage d'origine. Les articles défectueux seront refusés et le fournisseur tenu de les remplacer sans délai.

Les références et les origines des produits proposées devront obligatoirement figurer sur le devis.

Les produits devront être livrés dans la même marque tout au long de l'année. Tout changement de référence devra être soumis avant livraison au gestionnaire de l'établissement scolaire, qui s'entourera de toutes les précautions nécessaires avant de donner son accord. Le fournisseur devra faire parvenir la justification de son changement de marque ou tout document prouvant la rupture de stock.

De façon générale la fourniture des produits frais doit être conforme aux réglementations en vigueur (hygiène, étiquetage, transport des surgelés, directives communautaires...).

Destiné à des enfants et adolescents, tous les produits livrés devront d'une part, être de première fraîcheur et de qualité irréprochable et d'autre part, être conformes aux spécifications du Décret n°93-1239 en date du 15 novembre 1993 relatif à l'agrément des produits laitiers d'application contrôlée, et de l'arrêté ministériel en date du 30 décembre 1993 relatif aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de transformation du lait et des produits à base de lait.

Toutes les denrées comporteront donc une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services de contrôle officiels. Ainsi, pour tous les produits laitiers ou dérivés, la capsule imprimée et/ou l'emballage devra laisser apparaître le nom et la raison sociale du fabricant, ainsi que la date limite de consommation.

Le transport de ces produits laitiers sera strictement soumis à l'arrêté du 1er février 1974 conforme à la réglementation en vigueur.

La Date limite de consommation des desserts lactés, fromages ne pourra être inférieure à 15 jours à compter de la date de livraison.

La date limite de consommation des laits et du beurre ne pourra être inférieure à un mois à compter de la date de livraison.

Les poids des pièces et des unités souhaités sont spécifiés dans le bordereau unitaire des prix. Le candidat s'en approche le plus possible.

Pour les fromages à la coupe, le fournisseur doit livrer de préférence des produits au poids réel demandé avec une marge de + 3 % et non des pièces entières ou produits dits « libre service ».

CONDITIONNEMENT - EMBALLAGE – ETIQUETAGE

Tous les produits en provenance directe des laiteries ou des producteurs sont livrés dans les conditionnements et emballages d'origine.

Les fromages au poids nécessitant une coupe et un pesage de la part du titulaire du marché sont protégés par un emballage primaire résistant, transparent, inodore et hermétique. Ils sont transportés dans des emballages secondaires à usage unique, résistant et d'une propreté rigoureuse.

Les conditionnements et/ou emballages doivent indiquer au minimum de manière lisible :
- raison sociale et adresse de la laiterie ou de production
- numéro d'agrément ou d'immatriculation
- dénomination du produit (et) code produit
- teneur en matière grasse
- poids unitaire
- nature du lait employé lorsqu'il ne s'agit pas de lait de vache et pourcentage
- date de fabrication
- date limite de consommation
- température de conservation
- poids net à l'emballage

et toutes autres indications ayant un caractère obligatoire.

CONDITIONS DE CONSERVATION

• **Lait et produits laitiers**

+4℃ maximum	Produits frais au lait cru, crème chantilly non stable, fromages découpés préemballés
+6℃ maximum	Lait cru avant la collecte si la collecte n'est pas effectuée chaque jour ; Lait pasteurisé
+8℃ maximum	Lait cru avant la collecte si la collecte est effectuée chaque jour ; Lait cru transporté vers les établissement de traitement et/ou de transformation ; Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, et les desserts lactés ; Beurres et matières grasses ; Desserts non stables à base de substituts du lait

Pour chaque livraison, la température devra être conforme à la température du produit qui à la température de conservation la plus basse.

Tout produit dépassant les DLC/DLUO résiduelles et/ou la température à cœur du produit indiquées ci-dessus pourra être refusé.

3. Spécificités « Lait »

Le marché porte sur la fourniture :
- de lait demi-écrémé UHT

conditionnés, pour les laits non issus de l'AB ou équivalents, en brique en carton de 1 litre, ou en outre de 10 L

4. Spécificités « Yaourts »

Les yaourts conventionnels sont fabriqués à partir de lait demi écrémé.

Les yaourts « nature » contiennent au minimum 150 mg de calcium par pot.

Les yaourts « aromatisés » contiennent au minimum 140 mg de calcium par pot.

Les yaourts sucrés auront un taux de sucre maxi de 7%.

Les laits fermentés seront conformes au décret n°88-1203 du 30 décembre 1988. Ils devront être exclusivement préparés à partir de lait de vache, de lait de brebis ou de lait de soja. Ces denrées périssables devront être de première fraîcheur et ne comporteront aucune trace de bacilles coliformes. Les yaourts aux fruits mixés proposés seront faiblement sucrés artificiellement.

5. Spécificités « Fromage frais»

Sauf stipulations particulières, les fromages frais ont tous un pourcentage de matières grasses inférieur ou égal à 40 %.

6. Spécificités « Fromage »

Les fromages présentent un degré de maturation moyen, ni trop faits, ni trop frais, et doivent en particulier tenir fermes à la coupe en portions unitaires.

Ils sont de forme régulière, leur croûte est propre et fine, de la teinte spécifique du fromage. La pâte est de teinte légèrement crème, avec des ouvertures peu nombreuses ou absentes, lisse, onctueuse, elle se tient bien à la température ordinaire. Le goût est franc, assez doux, avec un bouquet propre au type de fromage.

Les fromages à croûte visqueuse très humide, uniformément rouge et noirâtre, se décollant de la pâte, à la pâte d'une teinte allant du crème au noir, clivée, présentant des ouvertures trop grandes, non soudée ou coulante, à goût persistant dans la bouche (acide, amer, salé, piquant, métallique, ammoniacal ou présentant tout autre mauvais goût) sont exclus.

Emmental, Cantal, St Paulin, Bleu d'Auvergne et fromages fondus sont de bonne qualité.

Le pourcentage de matière grasse dans le produit fini ou l'étiquetage nutritionnel indiquant la teneur en lipides pour 100 g sont obligatoirement présents. L'origine du calcium pour les fromages fondus doit être précisée (calcium laitier ou de synthèse).

Selon les quantités à livrer dans chacune des cuisines, le service de la restauration se réserve le droit de commander le fromage dit "à la coupe" soit au poids, soit prédécoupé.

Ces produits devront être conformes au décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.
- Les fromages au lait cru sont proscrits.
- Les fromages à pâte pressée (Emmental, St Paulin), et les pâtes persillées (Bleu d'Auvergne) ne devront présenter à la livraison aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, croûte crevée, vers, etc…
- Les fromages à pâte molle (camemberts) auront une teneur en matière grasse de 45% et seront de qualité « A ».

Le fournisseur sera agréé par la société INTERLAIT.

7. Spécificités « Beurre »

Le beurre doux exclusivement pasteurisé est fourni en plaquette de 250 g, ou portions individuelles 10 g comme précisé dans le Bordereau de Prix Unitaires (B.P.U.). Il se compose de 82 % minimum de matière grasse butyrique, 2 % maximum de matière sèche non grasse et 16 % maximum d'eau.

Le beurre sera de première qualité, d'odeur franche, et d'une saveur fraîche. Il sera propre exempt de corps étrangers, de goût et d'odeur normaux. Sa couleur sera uniforme. Il s'agira d'un beurre laitier, le beurre de remalaxage étant interdit.

8. Spécificités « Margarine »

La composition et la destination de la margarine végétale correspond aux dispositions prévues pour les margarines commercialisées au détail.
La margarine est de couleur naturelle jaune, exempte d'odeur et de goûts anormaux. Elle contient moins de 16 % d'eau et moins de 5 % d'acide érucique.

La margarine sélectionné peut subir la cuisson et présente une faible teneur en acides gras trans.

9. Spécificités « Crèmes »

Les crèmes livrées seront conformes au décret n°80-313 du 23 avril 1980 pris pour l'application de la Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et la falsification en matière de produits ou de services en ce qui concerne les crèmes de lait destinées à la consommation. L'emballage devra être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toute nature).

10. Œufs conventionnels »

Tous les produits livrés doivent être conformes aux règlements européens et à toutes les réglementations françaises en vigueur.

1. Réglementation

✓ ***Références réglementaires relatives aux œufs***
- NT 26-01 avril du SCERCAT
- Décision B3.178 du GPEM/DA n°10 du 01.04.1978
- Arrêté du 02.07.1999 concernant les produits d'origine belge

• **Œufs et ovo-produits**

4°C maximum	Ovo-produits
+8°C maximum	Œufs en coquille réfrigérés

Ils sont de taille moyenne (53/63) et proviennent de poules élevées en plein air ou au sol (code 1 ou 2).

Pour toute livraison d'ovo-produits le titulaire du marché doit être en mesure de fournir :
- le numéro de lot,
- l'identité du producteur fournisseur des oeufs constituant la matière première
- de la transformation,
- les enregistrements des barèmes de pasteurisation,
- les analyses bactériologiques de chaque lot.

La fourniture d'ovo produits portera sur des œufs entiers et des oeufs écalés. Les oeufs en coquille devront répondre aux normes édictées par le règlement n° 1907/90 du Conseil Européen en date du 26 juin 1990 ainsi qu'au règlement n° 1274/91 de la Commission Européenne du 16 mai 1991, relatifs à la commercialisation. Les oeufs seront issus de volaille dont l'alimentation est garantie sans farine animale. Les oeufs frais seront de catégorie A. La coquille et la cuticule devront être normales, propres, et intactes. Les oeufs livrés en coquille n'ont subi aucun lavage, aucun nettoyage ou traitement de conservation. La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement. Tous les ovo produits afficheront une étiquette de garantie. La commande s'effectuera à l'unité, à la demande de la Collectivité, sans minimum de livraison, ni d'article, et sans surcoût de facturation quelque soit le nombre d'articles souhaité.

La date limite de consommation des ovo-produits ne pourra être inférieure à 15 jours à compter de la date de livraison.

• Lot « Epicerie »

1. Prescriptions générales

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Les formats des boîtes de conserves devront correspondre aux normes AFNOR 33.001 et 33.002 ou équivalents. De façon générale, la fourniture des produits en conserve doit être conforme aux réglementations en vigueur.
Les emballages seront adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes. Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation.

La date de péremption des produits devra être au moins égale au 2/3 de la période autorisée de consommation (période entre la date de fabrication et la DLC)

Les emballages devront être sains et de type alimentaire.

Le fournisseur est tenu de livrer des conserves dont l'ancienneté maximale sera :
- de deux ans pour les appertisés de légumes.
- Une année pour les appertisés de poisson.
- Un à six mois pour les semi-conserves.

Dans tous les cas, la date limite de consommation du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit.

Le titulaire proposera une gamme variée de biscuits, notamment des biscuits ne contenant pas d'œufs, ou de protéine de lait de vache ou de gluten.

Dans les gâteaux, tous les produits alcoolisés seront interdits.

Les gelées ou confitures porteront le marquage en clair de leur date de fabrication. Elles seront pur sucre et pur fruit sans additif. La mention «pur sucre » devra être lisible sur les emballages étiquetés.

Les produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) sont prohibés. Concernant l'épicerie les fournitures devront être conformes à la dernière édition du GEMRCN et à la dernière édition du Code de la Consommation.

Les fiches-produits devront obligatoirement préciser pour chaque produit :
- son origine
- sa valeur nutritionnelle
- sa composition (s'il y a lieu)
- la liste des allergènes qu'il contient (s'il y a lieu)

Conditionnement
Il convient de préférer les produits pas ou peu emballés (plus économiques, plus respectueux de l'environnement et plus disponibles). Le prestataire devra privilégier :
- les emballages secondaires et/ou de transport contenant un taux de matériau recyclé supérieur à 45%,
- les matériaux d'emballage à base de matière première renouvelable.

2. Prescriptions « Corps gras »

Huiles Les huiles végétales devront respecter au minimum les spécifications résultant de la décision n° E 1-79 du G.P.E.M. / D.A..).

Le titulaire doit proposer les huiles suivantes :
- huiles à mélange nutritionnel pour cuisson et assaisonnement (multi végétale),
- huiles de tournesol, d'arachide, colza, de soja, d'olive vierge, et de maïs.

L'huile d'olive vierge est recommandée (extra et 1ère pression à froid)
Les huiles fournies sont conformes à la spécification technique n°E4-05 du 31 mai 2005 relative aux huiles végétales alimentaire par la Commission technique des marchés.

Les huiles raffinées sont exemptes de savons et bien démucilaginées.
Les huiles sont limpides à +20°, brillantes, sans o deur et sans goût anormal.
Les huiles fournies doivent présenter des caractéristiques nutritionnelles intéressantes pour le public visé.

Le titulaire doit présenter une fiche technique à chaque établissement pour l'utilisation de chaque type d'huile (assaisonnement uniquement, assaisonnement et cuisson, température critique, etc.).

• « Epicerie Sucre et produits sucrés, café et infusions »

1. Spécificités « PRODUITS CHOCOLATES »

Ils doivent être conformes à la spécification technique n°H11-99 adoptée par la Section technique de l a Commission Centrale des Marchés le 8 février 1999.

Il s'agit de chocolat noir, blanc au lait à croquer livré en tablettes de 100 à 125g ou en portions individuelles emballées ainsi que des bâtons de chocolat type « boulanger »… S'il s'agit de chocolat à cuire, il pourra être livré en tablette de poids plus élevé ou en poudre. Le chocolat doit présenter les caractéristiques suivantes :
- surface lisse et brillante,
- cassure unie, pâte fine et homogène,
- odeur et saveur caractéristique du chocolat,
- saveur franche et agréable sans goût de vieux rance, de moisi ou autre,
- absence de trace de moisissures ou d'attaques par les insectes,
- absence de matières végétales
- pur beurre de cacao.

Les additifs doivent être autorisés par la réglementation en vigueur. Les poudres chocolatées proposées sont pour leur part : cacao maigre en poudre, poudre pour boisson chocolatées sans matière grasse végétale, sans lait.

Les pépites de chocolat sont sans ajout de matière grasse végétale, 45% de cacao minimum.

2. Spécificités « ELEMENTS DE DECORS POUR PATISSERIES »

Le titulaire doit proposer une gamme variée de produits pour la décoration de pâtisserie, présentés en petits conditionnements : vermicelles (chocolat, multicolore, autres), mimosa, copeaux de chocolat, fruit confits.

3. Spécificités « SUCRE »

Le titulaire doit proposer du sucre raffiné en morceaux, du sucre vanillé en sachet, du sucre semoule, du sucre glace, du sucre cristal et du sucre roux.

4. Spécificités « PREPARATIONS POUR DESSERTS »

Il s'agit des préparations en poudre diluées sur place avec du lait au moment de servir :
- crèmes dessert à froid,
- pâte à tartiner,
- entremets (une gamme variée de parfum est demandée, au minimum vanille et chocolat),
- crème anglaise,
- crème pâtissière,
- pâtisserie « d'assemblage » (une gamme très large)

Par pâtisserie d'assemblage on entend les éléments de base pour la pâtisserie telle que les fonds de tartes (sablés, brisés, feuilletés) pur beurre, fonds de tartelettes (sablés, brisés, feuilletés) pur beurre, choux et éclairs à garnir, chouquettes, cornets, timbales en biscuits, etc.). Ces produits ne doivent pas contenir d'arachide.

5. Spécificités « GELEES, CONFITURES ET CREME DE MARRON »

Elles doivent porter le marquage en clair de la date de fabrication. Elles doivent être de qualité saine et marchande, ainsi que d'aspect, de goût et de couleur agréables.
Elles seront pur sucre et pur fruit sans additif, avec une teneur maximum en eau de 36%.
La mention « pur sucre » devra être lisible sur les emballages étiquetés.

6. Spécificités « GELIFIANTS D'ORIGINE VEGETALE »

Le titulaire doit proposer des gélifiants d'origine végétale sous un conditionnement permettant une utilisation de type « familial » ou collectif. Il proposera notamment des gélifiants composées d'extrait d'algues marines, sans saveur après gélification, inodore et incolore et possédant un fort pouvoir gélifiant (type « agar-agar »).

7. Spécificités « AROME »

Le titulaire doit proposer une gamme variée d'arômes naturels permettant d'aromatiser les desserts, boissons et pâtisserie. Il proposera obligatoirement l'arôme naturel vanille (sous forme liquide et éventuellement sous une autre forme), l'arôme caramel et l'arôme fleur d'oranger. Les supports alcooliques pour les arômes sont proscrits.

• « Pâtes, purée, semoule, riz, céréales et légumes secs »

1. Spécificités « Produits issus de la pomme de terre »

Flocons ou granules de pomme de terre déshydratés pour purée
Ils doivent être conformes à la décision F6-88 du GPEMDA adoptée le 30 juin 1988 par la section technique de la commission centrale des marchés. Ces produits sont sans sel, sans épices et

condiments, sans matières grasses ajoutées, sans lait, ni produits dérivés du lait, sans autres légumes. Les additifs doivent être autorisés par la réglementation en vigueur.

Leur emballage doit être opaque, et présenter la résistance et l'étanchéité nécessaire au maintien du produit en bon état de conservation, en mentionnant une date limite d'utilisation écrite en clair. Leur caractéristiques sont les suivantes : couleur franche, exempt de matières anormales ou étrangères, odeur franche et caractéristiques, bonne tenue, absence d'agglomérats.

Ces denrées livrées devront donc être de qualité saine et correspondre, tant au plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur.

2. Spécificités « Pâtes alimentaires »

Les pâtes alimentaires seront de qualité supérieure et devront avoir la caractéristique « blé dur ». Le prestataire devra proposer au minimum : coquillettes, tortis, spaghettis, macaroni, nouille, petites pâtes (alphabet…), tagliatelles, gansettes, et lasagnes. Cette liste n'est pas limitative.

Ces denrées livrées devront donc être de qualité saine et correspondre, tant au plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur.

3. Spécificités « Semoule »

Le prestataire devra proposer au minimum la semoule de blé fine et moyenne, la semoule de maïs, le boulgour, ainsi que la semoule de maïs précuite (polenta précuite).

Le blé à cuire sera à cuisson rapide.

Ces denrées livrées devront donc être de qualité saine et correspondre, tant au plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur.

4. Spécificités « Riz »

Le titulaire doit proposer du riz long. Le riz doit être usiné, ventilé, uniformément blanchi, c'est-à-dire débarrassé entièrement de son péricarpe. Riz sain, ne présentant après cuisson ni odeur ni goût anormaux.

Ces denrées livrées devront donc être de qualité saine et correspondre, tant au plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur.

5. Spécificités « Légumes secs »

Ces produits devront être dans la mesure du possible issus d'un mode de production respectueux de l'environnement.

Les légumes secs seront de qualité supérieure, de calibres réguliers, dépourvus de parasites et impuretés. Il sera proposé des lentilles, des haricots blancs, des flageolets.

Les légumes secs devront être exempts de toute attaque de parasites, de résidus chimiques, de terre et d'éclats de pierre.

6. Spécificités « Farine »

Ce produit devra être dans la mesure du possible issu d'un mode de production respectueux de l'environnement.

Les farines seront issues de mouture de blé et de type 55.

7. Spécificités « Biscuits et céréales »

Le prestataire devra proposer une gamme variée de biscuits : pain d'épices, petit beurre, madeleines, boudoirs, galettes, galettes pu beurre, sablés, langues de chat, goûters fourrés, cigarettes, gaufrettes, petits fours secs, mini cakes, gâteaux marbrés. Tous les produits alcoolisés sont interdits.

8. Spécificités « biscottes »

Ces produits devront être dans la mesure du possible issus d'un mode de production respectueux de l'environnement.

Il devra être garanti sans fruit à coque (noix, noisette…) et sans huile d'arachide. Le pain de mie, les biscottes et des tartines grillées de froment sont sans arachide

• « Conserves »

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Les formats des boîtes de conserves devront correspondre aux normes AFNOR 33.001 et 33.002 ou équivalents. De façon générale, la fourniture des produits en conserve doit être conforme aux réglementations en vigueur.
Les emballages seront adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes. Toutes les unités de conditionnement devront porter une date limite de consommation.

La date de péremption des produits devra être au moins égale au 2/3 de la période autorisée de consommation (période entre la date de fabrication et la DLC)

Les emballages devront être sains et de type alimentaire.

Le fournisseur est tenu de livrer des conserves dont l'ancienneté maximale sera :
- de deux ans pour les appertisés de légumes.
- Une année pour les appertisés de poisson.
- Un à six mois pour les semi-conserves.

Dans tous les cas, la date limite de consommation du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit.

Seront refusées à la livraison :

- les boîtes présentant des fuites relevées par l'apparition de suintements ou de coulures
- Les boîtes qui présentent une pliure sur le métal des fonds
- Les boîtes présentant une anomalie de serti
- Les boîtes rouillées
- Les boîtes bombées
- Les boîtes cabossées

- Les boîtes sur lesquelles ne figurerait pas d'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs éventuels) dans l'ordre croissant de la recette, la désignation et l'origine du produit, la température de conservation, la DLC, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément, et le numéro de lot

Les boîtes rejetées seront enlevées par le fournisseur au lieu d'entreposage ou de constatation, dans un délai de 8 jours à compter de la notification de la décision du rejet.

Les appertisés de fruits et compotes seront à teneur réduite en sucre. La quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et l'emballage.

Dans les gâteaux, tous les produits alcoolisés seront interdits.

Les produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) sont prohibés. Concernant l'épicerie les fournitures devront être conformes à la dernière édition du GEMRCN et à la dernière édition du Code de la Consommation.

Les fiches-produits devront obligatoirement préciser pour chaque produit :
- son origine
- sa valeur nutritionnelle
- sa composition (s'il y a lieu)
- la liste des allergènes qu'il contient (s'il y a lieu)

Conditionnement
Il convient de préférer les produits pas ou peu emballés (plus économiques, plus respectueux de l'environnement et plus disponibles). Le prestataire devra privilégier :
- les emballages secondaires et/ou de transport contenant un taux de matériau recyclé supérieur à 45%,
- les matériaux d'emballage à base de matière première renouvelable.

Conserves de fruits
Le titulaire proposera une gamme variée sans sucre ajouté, en boîte 4/4 ou bocaux ou en brique ou en portion individuelle.

Fruits entiers et en morceaux
Les conserves de fruits sont conformes aux spécifications réglementaires en vigueur. Pour les fruits « au sirop » (donc sucrés), la quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et sur l'emballage. Les fruits utilisés pour ces conserves sont sains et récoltés à maturité.

Fruits en purée et en compote
Les compotes de fruits seront obtenues par cuisson d'une purée de fruits sains, récoltés à maturité. Elles seront de texture fine, d'une couleur uniforme et assez épaisse. Le titulaire doit proposer une gamme variée de purées de fruit sans sucre ajouté (au minimum 6 saveurs différentes). Pour les compotes sucrées, la quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées sur la fiche technique et sur l'emballage.

Conserves de poissons
Le poisson sera coupé en morceaux, sans peau, ni arêtes, ni vertèbres, ni muscles sanguins.
- du thon nature Listao
- du saumon nature pacifique et atlantique
- des sardines à l'huile d'olive
- des crevettes décortiquées

Les poissons exotiques sont prohibés.

Conserves de légumes
Le titulaire proposera une gamme variée de légumes en conserves « au naturel ».

• « Boissons »

1. Réglementation

D'une manière générale, les fournitures devront répondre aux conditions, normes et spécifications fixées par la réglementation en vigueur, et en particulier :
- le règlement (C.E.E.) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'A.E.S.A. et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- le règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

• **concernant l'eau**
- la directive n° 98/83/CE du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ;
- le décret n° 2001.1220 du 20 décembre 2001 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;
- l'arrêté du 9 Avril 1998 concernant les volumes nets des eaux minérales, des eaux gazéifiées et des eaux destinées à la consommation humaine, préemballées ;
- la décision G.P.E.M./D.A. n° G 7-94 relative à l'achat et à la qualité des eaux de boisson embouteillées.

• **concernant les jus de fruits et boissons aux fruits**
- le décret n° 2003-838 du 1er septembre 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine ;
- l'arrêté du 29 février 1984 modifié relatif aux volumes nets des jus de fruits, jus de fruits concentrés, nectar de fruits, jus de légumes, sirops et autres boissons sans alcool ne contenant pas de lait ou de matière grasse provenant du lait, ainsi que ceux de certaines préparations pour boisson sans alcool, conditionnés en préemballage ;
- le code des usages relatif aux jus de fruits et de légumes, nectars et boissons aux fruits ;
- le guide des bonnes pratiques hygiéniques (jus de fruits, nectars et produits dérivés) ;
- la décision G.P.E.M./D.A. n° G 6-89 pour la fourniture de jus de fruits, nectars et boissons aux fruits ;
- les normes AFNOR NF V 76-001, NF V 76-002, NF V 76-003, NF V 76-005, NF V 76-006 et NF V 76-008 précisant les spécifications respectives du jus de raisin, de pomme, de tomate, d'orange, de pamplemousse et d'ananas.

• **concernant la bière**
- le décret n° 92.307 du 31 mars 1992 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de service en ce qui concerne les bières ;
- l'arrêté du 29 février 1984 modifié relatif aux volumes nets des bières et autres boissons fermentées à base de céréales, conditionnées et préemballées ;
- la spécification technique n° G 8-99 du G.P.E.M./ D.A. relative aux bières ;
- le guide « brasserie » des bonnes pratiques hygiéniques.

• **concernant les vins de table conditionnés, rouges et rosés**
- le décret n°67-1007 du 15 novembre 1967 modifié relatif à la commercialisation des vins à appellation d'origine ;
- le règlement (CE) n° 753/2002 modifié fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil en ce qui concerne la désignation, la dénomination, la présentation et la protection de certains produits viticoles ;
- le décret n° 2000-848 du 1er septembre 2000 modifié fixant les conditions de production des vins de pays ;
- la spécification technique n° G 10-99 modifiée du G.P.E.M./D.A., relative aux vins.

Dispositions concernant le transport et l'entreposage

Les conditions de transport et d'entreposage doivent satisfaire à la réglementation en vigueur, notamment:
- à l'arrêté du 6 juillet 1998 modifié relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires,
- à l'arrêté du 20 juillet 1998 modifié fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Les produits devront être transportés dans des véhicules parfaitement propres et équipés de manière à éviter toute souillure ou altération de la marchandise devant être livrée.

2. Spécificités globales

- Stockage hors de la lumière vive
- Bouteille de jus de fruit 100 % pur jus de fruit sans sucres ajoutés
- Température entre + 10°C et + 20°C.
- Tolérances : volume nominal 25 cl, 50 cl, 1 l, 1,5 l.
- Une étiquette mentionnera sur l'emballage primaire :
  . la date limite d'utilisation optimale,
  . la dénomination du produit,
  . le nom du pays d'origine,
  . l'indication du degré d'alcool en pourcentage.

• Lot « Produits issus de l'agriculture biologique »

1. Prescriptions générales

Conformément à la Charte de qualité de la restauration dans les établissements scolaires d'Eure-et-Loir et aux possibilités ouvertes par le Code des marchés publics, le groupement de commande souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers son marché de public de fourniture de denrées alimentaires.

Par ailleurs, le Conseil général d'Eure-et-Loir travaille à la mise en place d'un Plan Climat Energie dont une des actions prioritaires est l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration scolaire des collèges d'Eure-et-Loir.

La logique de développement durable préside donc à l'ensemble des prestations décrites au présent marché.

Le lot sera conforme aux dispositions du règlement 2092/91/CEE modifié concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

L'offre de produits biologiques vise à promouvoir la consommation de produits issus de l'agriculture biologique auprès des jeunes convives. On entend par produits biologiques les produits répondant aux normes du règlement cadre européen 834/2007 et ses règlements d'application concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Sont réputés relever de l'agriculture biologique les produits certifiés label européen Agriculture biologique, le label AB ou tout autre certification équivalente.

Tous les produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique :

- le label AB ou tout signe européen équivalent
- ou un étiquetage comportant les mentions suivantes « agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique » avec indication de l'organisme certificateur.

Au minimum:

▶ Mention: agriculture biologique ou biologique bio (y compris dans la liste des ingrédients)

▶ Code de l'OC (ex pour QF : FR BIO 10) du dernier préparateur

Le nom et l'adresse de l'OC et la mention « Certifié par » restent possibles

Puis:

▶ Logo Européen : Agriculture UE

▶ Agriculture non UE

▶ Agriculture UE / NON UE

▶ Agriculture *« nom d'un pays »*

▶ Logo AB Facultatif

NB. Il est possible de remplacer l'indication « UE » ou « non UE » par le *nom d'un pays* lorsqu'au moins 98% en poids des matières premières agricoles proviennent de ce pays ex: « Agriculture France »

Dans la mesure du possible le candidat veillera à répondre au marché produit «bio» avec des produits à faible impact environnemental, par exemple, dont les externalités environnementales dues au transport des denrées sont réduites

Pour l'épicerie, le développement d'un bio d'importation serait en contradiction avec le principe même du développement durable. Les transports par avion sont prohibés. Pour répondre à ce marché les candidats veilleront donc à indiquer la provenance de leurs produits.

• Lot - Fruits et légumes AB ou équivalent

- Le candidat s'engage à fournir le plus possible des produits issus directement de l'agriculture biologique conformément aux possibilités énoncées dans l'article 53 du nouveau code des marchés publiques
- Pour les fruits et légumes frais, la traçabilité à la parcelle sera tenue à disposition du pouvoir adjudicateur
- Pour les fruits et légumes, le titulaire s'engage à fournir des produits de saison et à accompagner son offre d'un calendrier de saisonnalité

• Lot - Epicerie et conserves AB ou équivalent

Le candidat privilégiera autant que possible les produits issus directement de l'agriculture biologique (exemple légumes secs) conformément aux possibilités énoncées dans l'article 53 du nouveau code des marchés publiques.

Seront refusées à la livraison :

- les boîtes présentant des fuites relevées par l'apparition de suintements ou de coulures
- Les boîtes qui présentent une pliure sur le métal des fonds
- Les boîtes présentant une anomalie de serti
- Les boîtes rouillées
- Les boîtes bombées
- Les boîtes cabossées
- Les boîtes sur lesquelles ne figurerait pas d'étiquette produit indiquant la liste exacte des ingrédients (y compris les additifs éventuels) dans l'ordre croissant de la recette, la désignation et l'origine du produit, la température de conservation, la DLC, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, le numéro d'agrément, et le numéro de lot